

LE

PATISSIER ROYAL

PARISIEN.

TOME II.

Ouvrages de l'Auteur.

LE PATISSIER PITTORESQUE, 1 vol. grand in-8°, orné de 128 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte, par M. Hibon. Prix : 12 fr.

LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, 2 vol. in-8°, ornés de 10 grandes planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Prix : 18 fr.

LE CUISINIER PARISIEN, ou l'Art de la cuisine française au 19e siècle; Traité des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre. 1 vol. in-8°, orné de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte, par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Prix : 10 fr.

DEUX RECUEILS in-folio, comprenant six livraisons de projets d'architecture, destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg. Ouvrage dédié à feu l'empereur Alexandre, et présenté à S. M. Charles X. Dessinés d'après les esquisses de l'auteur par Mlle Ribaut, et gravés à l'eau-forte par MM. Normand fils et Hibon. Prix : 36 fr.

A PARIS,

CHEZ
- l'AUTEUR, rue Neuve Saint-Roch, n° 41;
- FIRMIN DIDOT, libraire, rue Jacob, n° 24;
- BOSSANGE père, libraire, rue de Richelieu, n° 60;
- DELAUNAY, libraire, Palais-Royal, n°s 182 et 183.

LE
PATISSIER ROYAL
PARISIEN,

OU

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE

ET PRATIQUE

DE LA

PATISSERIE ANCIENNE ET MODERNE;

SUIVI D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CET ART,

ET D'UNE REVUE CRITIQUE DES GRANDS BALS DE 1810 ET 1811.

Par M. A. Carême, de Paris,

Auteur du *Pâtissier pittoresque*, du *Maître-d'hôtel français*, du *Cuisinier parisien* ou *l'Art de la Cuisine française au 19e siècle*, et de deux *Recueils de projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg*.

Deuxième Edition, revue et corrigée.

OUVRAGE ORNÉ DE 41 PLANCHES DESSINÉES PAR L'AUTEUR, COMPRENANT 182 SUJETS, GRAVÉS AU TRAIT PAR MM. NORMAND FILS, HIBON ET THIERRY.

TOME SECOND.

PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE FIRMIN DIDOT,

IMPRIMEUR DU ROI, RUE JACOB, N° 24.

1828.


UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN.

QUATRIÈME PARTIE.

DES GROSSES PIÈCES ET DES ENTREMETS MONTÉS,

TELS QUE CHAUMIÈRES, MOULINS, ROCHERS, RUINES, ROTONDES, PAVILLONS, FONTAINES, CASCADES, VASES, CASSOLETTES, COUPES, CORBEILLES, GERBES, ARBUSTES, PALMIERS, TROPHÉES DE GUERRE ET DE MARINE, TROPHÉES MODERNES ET DES BEAUX-ARTS, CASQUES ANTIQUES ET MODERNES, LYRE ET HARPE ÉLÉGANTE, ET UN GRAND NOMBRE D'AUTRES COLIFICHETS DE DIVERS GENRES.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Cette brillante partie ne souffre point de médiocrité, et, sous ce rapport, je compare un bon pâtissier de colifichets à une modiste distinguée, douée d'un goût parfait et d'une imagination inventive, dont les doigts industrieux font avec peu d'étoffe des choses charmantes qui séduisent et captivent la vue; de même, nous devons avec des fragments de pâtisserie qui ne signifient d'abord presque rien, faire des choses aimables et gracieuses, qui, en même temps, excitent la gourmandise.

Tels sont les secrets de cette belle partie, qui réclame beaucoup d'adresse, de patience et de goût, et une combinaison précise; car, ce qui est le plus difficile dans le colifichet, ce sont les détails des pièces montées que l'on veut exécuter : là brille le grand talent des faiseurs. Il ne suffit pas de faire des fleurons et de petites pâtisseries de bonne mine, il faut encore savoir que tel et tel article s'accordera avec telle et telle chose, et que le tout groupé avec goût, formera un ensemble agréable.

Voilà précisément pourquoi le pâtissier moderne doit être un peu dessinateur (1), afin que ses idées soient plus parfaites, et que, par cet heureux résultat, il soit pénétré de l'esprit des pièces qu'il veut faire avant de les entreprendre. Alors il concevra les détails d'une manière plus précise; c'est réellement le point essentiel de cette importante partie, attendu qu'ayant une fois commencé à monter une grosse pièce, si on a oublié quelques détails, on ne peut plus y revenir à moins de perdre du temps; ce dont nous devons être avares, puisqu'il nous presse toujours.

Je le répète encore, ce sont les détails du colifichet qui le caractérisent et en font tout le mérite. Car que pourrait faire un pâtissier adroit et doué du goût nécessaire pour grouper une grosse pièce

---

(1) Des hommes du métier, mais ignorants sans doute, m'ont fait un crime de vouloir inspirer aux jeunes gens l'amour de la science, en les invitant à devenir un peu dessinateurs et surtout à étudier les détails des cinq ordres d'architecture selon Vignole. O ignorante routine! quelle erreur tu inspires!

avec grace et légèreté, si réellement elle a été détaillée matériellement et sans précision? Voilà, encore une fois, les secrets que je tâcherai de démontrer selon les règles que j'ai puisées dans de longues années de pratique et d'expérience.

Mais il est de la plus grande nécessité qu'un pâtissier dessine un peu l'architecture, afin de savoir au moins les détails des cinq ordres démontrés par Vignole et que j'ai consignés dans mon *Pâtissier pittoresque, traité des ordres d'architecture.* Alors, par cet ensemble de connaissances, leurs pièces montées à colonnes auront plus d'élégance et de vérité, puisqu'ils emploieront les proportions qui distinguent ces ordres entre eux; mais les colonnes qui conviennent le mieux à notre genre de décor, sont les ordres dorique, ionique et corinthien. On donne aux colonnes d'ordre dorique, huit diamètres de hauteur; on peut même n'en donner que six, comme faisaient les Grecs; aux colonnes de l'ordre ionique, neuf, et à celles du corinthien, dix; c'est-à-dire que, si vous donnez un pouce de largeur à la naissance de la colonne, vous lui en donnez dix de hauteur, et pour l'entre-colonnement deux pouces et demi de distance d'une colonne à une autre : on peut employer les mêmes proportions relativement à nos grosses pièces seulement. Nous avons encore l'ordre gothique qui nous convient beaucoup par la légèreté de ses détails, dont j'ai donné connaissance dans mon *Pâtissier pittoresque.*

Maintenant, je vais procéder successivement à donner une idée simple des pièces montées que j'ai dessinées, mais non pas les décrire dans tous leurs

détails, comme on pourrait se l'imaginer, et cela, parce que ces mêmes détails me jetteraient dans une répétition continuelle qui me deviendrait à charge et finirait par être réellement insipide aux hommes de l'art, seuls capables d'entreprendre l'exécution de ces objets de goût; car ce sera toujours vainement qu'on essaiera ces colifichets, si l'on n'est déja un peu au fait de ce genre de travail, qui réclame des soins qu'on ne peut connaître sans la pratique. La cuisson seulement de ces petites pâtisseries exige tout le savoir d'un praticien; c'est donc pour ces mêmes praticiens que j'ai figuré quelques-unes de mes pièces montées, telles que je les ai exécutées, et mes dessins leur en diront infiniment plus que tous les détails possibles que j'aurais pu analyser sur cette brillante partie, le plus bel ornement de notre grande cuisine moderne.

Avant d'entrer en matière, je dois rappeler que j'ai donné les détails de la pâte d'office au chapitre XX de la 1re partie, contenant les détrempes; mais je n'ai point parlé des montants qui font vraiment les charpentes de nos pièces montées, puisque c'est d'eux que dépend la solidité de ces petites constructions. Ces montants ne sont autre chose que des parties de pâte d'office roulées de neuf lignes de grosseur sur plus ou moins de longueur, selon les proportions des grosses pièces. On a soin de les sécher parfaitement au four doux; car de là dépend leur force. On en fait aussi de quatre et six lignes de diamètre, qui servent alors pour les petites pièces montées d'entremets.

J'ai donné également les procédés pour la colo-

risation des amandes et du sucre de couleur, consignés dans la 3e partie concernant les grosses pièces de fonds; on voudra donc bien s'y reporter, car les sucres, les amandes de couleur et la pâte d'office sont, en quelque sorte, le matériel du colifichet. Cependant nous avons les détails de la petite pâtisserie blanche, qui sont tout l'ornement de ce genre de travail; mais le point essentiel est de donner douze tours à son feuilletage avec une bonne ligne d'épaisseur seulement pour tous les petits croissants, anneaux, petits boutons, dents-de-loup, denticules et fleurons servant à former la tête d'un palmier et d'une gerbe; vous les masquez de beau sucre en poudre et les mettez au four modéré; aussitôt que vous voyez leur surface très-blanche, et qu'au toucher ils sont fermes, vous les ôtez. Les soins que ces sortes de cuissons réclament, n'appartiennent qu'aux praticiens.

Enfin, nous avons encore la mousse qui est de bel effet pour orner les ruines, les rochers, les chaumières, les grottes, et généralement le genre rustique. Cette mousse n'est autre chose qu'un mélange (autant de l'une que de l'autre) de pâte d'amandes et d'office colorée vert tendre, vert plus foncé, et un peu mollette, passée par la pression d'une spatule à travers un tamis de crin un peu gros. Il en résulte une espèce de vermicelle très-fin qui produit la mousse; vous la divisez par petites parcelles, que vous faites sécher à l'étuve, ou vous ne faites cette mousse que de pâte d'amandes; mais elle est trop fragile. On en fait également de couleur rouge, jaune et verte.

Maintenant nous allons commencer par décrire quelques détails substantiels sur les trois dessins de la planche 14.

CHAPITRE II.

HARPE ORNÉE D'UNE COURONNE DE SUCRE FILÉ, N° 1.

La harpe est de pâte d'office, masquée de sucre rose. Les cordes sont de sucre filé blanc et jaune; mais, pour rouler ces cordes convenablement, vous devez appuyer légèrement dessus, en les roulant entre les doigts et le tour, sinon elles s'aplatissent et se séparent par morceaux. Ce sont ces cordes qui font toute l'élégance de cette jolie pièce montée.

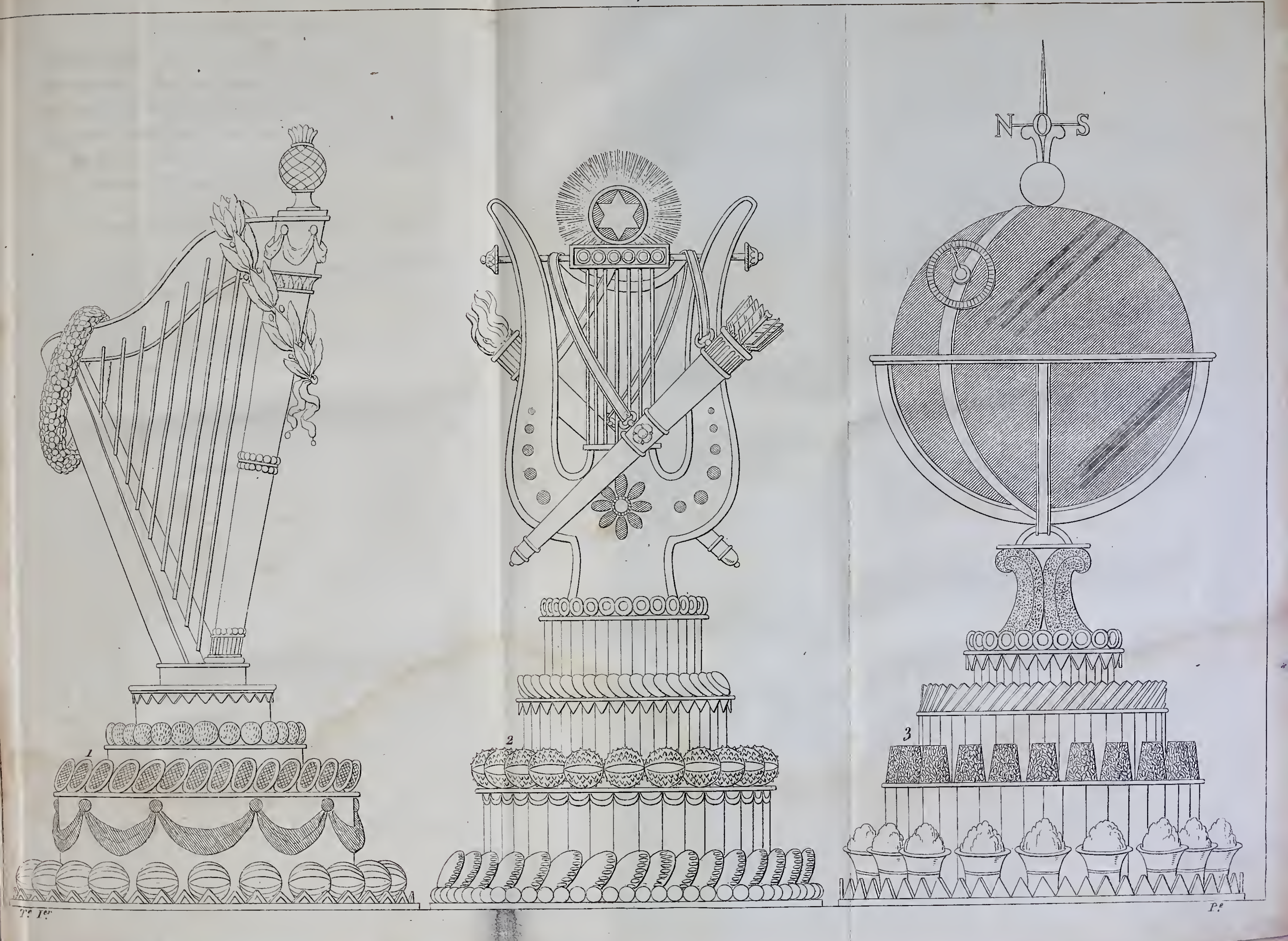
La pomme de pin qui en fait le couronnement doit être de sucre filé couleur d'or. La couronne de laurier est imitée en biscuit vert; chaque feuille doit être rapportée l'une après l'autre pour former une couronne parfaite : ensuite vous la posez sur le haut de la harpe, tel que le dessin le représente, de même que la couronne de fleurs doit être exécutée en sucre filé de diverses couleurs.

Les trois socles sont de pâte d'office masquée de sucre blanc. Le plus grand est décoré de guirlandes

---

SUJETS DE LA PLANCHE XIV.

Le n° 1 représente une harpe ornée de couronnes de sucre filé.
Le n° 2, une lyre enlacée des emblèmes de l'Amour.
Le n° 3, une mappemonde en sucre filé.


N O S
1
2
3
T.e I.er
P.e

de sucre filé rose. Les trois garnitures se composent de choux glacés au cassé, et masqués de gros sucre et de pistaches; puis de tartelettes d'abricots en mosaïques, et de gros gâteaux renversés, glacés au four.

La première fois que j'ai exécuté cette harpe, ce fut pour le célèbre Grétry.

LYRE ENLACÉE DES EMBLÈMES DE L'AMOUR.

Cette pièce est d'un effet charmant, et dans toutes les grandes maisons où je l'ai fournie, elle a toujours fait plaisir.

Cette lyre est de pâte d'office, masquée de sucre rose, ou bien lilas, ou orange, ou citron; le rose est préférable. L'étoile qui la couronne est glacée au sucre au cassé. Le carquois et le flambeau doivent ètre de pâte d'amandes couleur lilas très-tendre: la flamme du flambeau ainsi que les flèches du carquois sont en sucre filé rose. Ces deux objets sont suspendus à la lyre par des rubans de sucre filé argenté, tandis que les cordes de la lyre doivent être de sucre filé couleur d'or. Les rayons sont de sucre filé argenté (c'est-à-dire blanc). Les petits anneaux qui bordent le pied sont garnis de grains de verjus confit et égoutté; les trois socles sont de gaufres à l'allemande; la grande garniture qui ceint le pied de la pièce est de choux à la Mecque; la seconde garniture est de méringues au gros sucre garnies de crème aux pistaches; la troisième de petites génoises glacées au cassé ou au caramel.

MAPPEMONDE EN SUCRE FILÉ, N° 3.

Le globe est d'un sucre filé très-blanc; les cercles

et le petit méridien sont de pâte d'office masquée de sucre pistache ou rose, ainsi que la rose des vents qui couronne la pièce. Le pied est à trois pans et de couleur rose. Les anneaux qui le bordent sont garnis de belles cerises confites et égouttées. Les trois socles sont en canapés masqués d'amandes-pistaches. Le grand socle est garni d'abaisses à la Chantilly, masquées de fraises; la seconde garniture est de petits nougats moulés; la troisième, de biscuits coupés en carrés et masqués de glace rose.

La première fois que j'ai exécuté cette belle pièce, ce fut à Morfontaine, à l'époque du mariage de Marie-Louise.

CHAPITRE III.

CASQUE FRANÇAIS, N° 1.

Lorsque ce casque, qui s'exécute en pâte d'office, est collé sur son abaisse, vous le masquez légèrement avec un pinceau trempé dans la marmelade d'abricots bien transparente, ou de la gelée de pommes ou de coins, afin de le rendre brillant. La crinière est de sucre filé couleur d'or; le plumet en sucre filé blanc; la couronne doit être exécutée en biscuit vert. Les trois socles sont de gaufres à l'ita-

---

SUJETS DE LA PLANCHE XV.

Le n° 1 représente le casque français.
Le n° 2, le casque romain.
Le n° 3, le casque grec.


5
6
1
2
3

lienne. La garniture du second socle est de choux pralinés aux avelines ; le troisième socle est entouré de madeleines. La garniture qui ceint le pied de la pièce est de génoises en croissants. Ces garnitures sont mâles, et conviennent parfaitement à ce genre de grosses pièces. On peut cependant remplacer ces choux par des méringues au gros sucre et raisin de Corinthe ; de même qu'on glace encore ces choux au caramel ou au sucre rose, sur lequel vous semez du gros sucre royal.

La première fois que j'ai exécuté ce casque, ce fut à l'Élysée-Bourbon. Il produisit l'effet que j'en attendais, et dans le courant de la soirée le casque fut redemandé. Apporté dans le salon, on s'en amusa beaucoup ; il fut détaché des gradins par une dame de la cour, qui le posa ensuite sur la tête d'un grand général, qui finit par s'en amuser ainsi que toute la société.

Telle fut ma pensée dans la composition de mes grosses pièces montées ; j'ai voulu captiver les regards des amphitryons et des conviés.

Dans une autre circonstance, j'ai exécuté le casque romain pour un grand personnage de l'empire qui avait invité à dîner le célèbre Talma ! Comme j'en étais prévenu, j'imaginai d'exécuter mon casque tel que celui que le grand acteur portait dans le rôle d'Achille dans *Iphigénie*. Alors la crinière du casque fut de sucre rose ; et dans chacune des feuilles de laurier qui composaient la couronne, une ligne d'écriture rappelait les grands rôles que l'immortel Talma avait créés ; et mon casque ainsi présenté, produisit tout l'effet que j'en attendais.

Et si depuis la restauration, je m'étais occupé des *extras* de pâtisserie dans des banquets militaires, tels que les 1,200 couverts donnés en 1816, dans la grande galerie du Louvre, j'aurais voulu exécuter douze trophées et douze casques tant anciens que modernes. Ces trophées du temps de la chevalerie, de nos temps modernes; ces casques anciens et nouveaux; la diversité des panaches des crinières, auraient produit de grands effets : et pour rappeler nos fastes militaires, j'aurais voulu placer sur la visière des casques anciens, les noms des *Bayard*, des *Condé*, des *Catinat*, des *Turenne;* et dans les feuilles des couronnes de laurier, des légendes retraçant les noms des grandes batailles qui ont immortalisé nos grands capitaines : et ainsi de même pour caractériser nos casques et trophées modernes.

CASQUE ROMAIN, N° 2.

Ce genre de casque antique est plus élégant que les nôtres; sa crinière a je ne sais quoi de mâle et de majestueux. Ces casques font d'autant plus d'effet qu'ils sont de grandeur naturelle; aussi ils ont été pendant long-temps ma pièce favorite. Je l'ai servie sur toutes les grandes tables de Paris. A l'époque d'un grand mariage, je servis ce casque. Je l'avais renversé sur un coussin; j'avais placé sous sa visière un petit Amour dans une belle rose en pastillage.

Mais revenons à mes détails. Ce casque est, comme le précédent, masqué de marmelade d'abricots ou de sirop de coins, afin de le rendre éclatant. Sa visière est garnie d'un médaillon (au milieu duquel on

met un chiffre), et de groupes de feuilles de laurier. Elle est entourée d'une bordure de sucre filé jaune. La grande couronne est de biscuit vert. La crinière est de sucre filé argenté, ce qui fait le plus bel effet que le sucre filé puisse jamais produire. Les trois socles sont en nougat; le petit est garni de petits pains à la Mecque; le second est ceint de génoises en croissants perlés. La garniture du troisième se compose de gâteaux à la Turque.

CASQUE GREC, N° 3.

Ce genre de casque est encore très-élégant tant par sa forme que par sa crinière. On le masque comme ci-dessus pour le rendre brillant; on fait sa crinière de sucre filé, blanc, jaune ou rose. On le ceint d'une couronne de chêne que l'on découpe, soit en biscuits, pistaches, ou en pâte d'amandes vertes. La grande couronne qui s'élève au-dessus de celle-ci est composée de sucre filé argenté et or. Les trois socles sont en feuilletage blanc; le petit est entouré de méringues moyennes, sur lesquelles vous placez une belle cerise parfaitement égouttée; le tour du second socle est garni de gâteaux d'amandes glacées à la royale. La troisième garniture est de choux garnis de crème au chocolat.

Les six grosses pièces décrites ci-dessus, ainsi que les neuf suivantes, sont assurément ce que l'on peut donner de plus élégant et de plus distingué dans ce genre de décors.

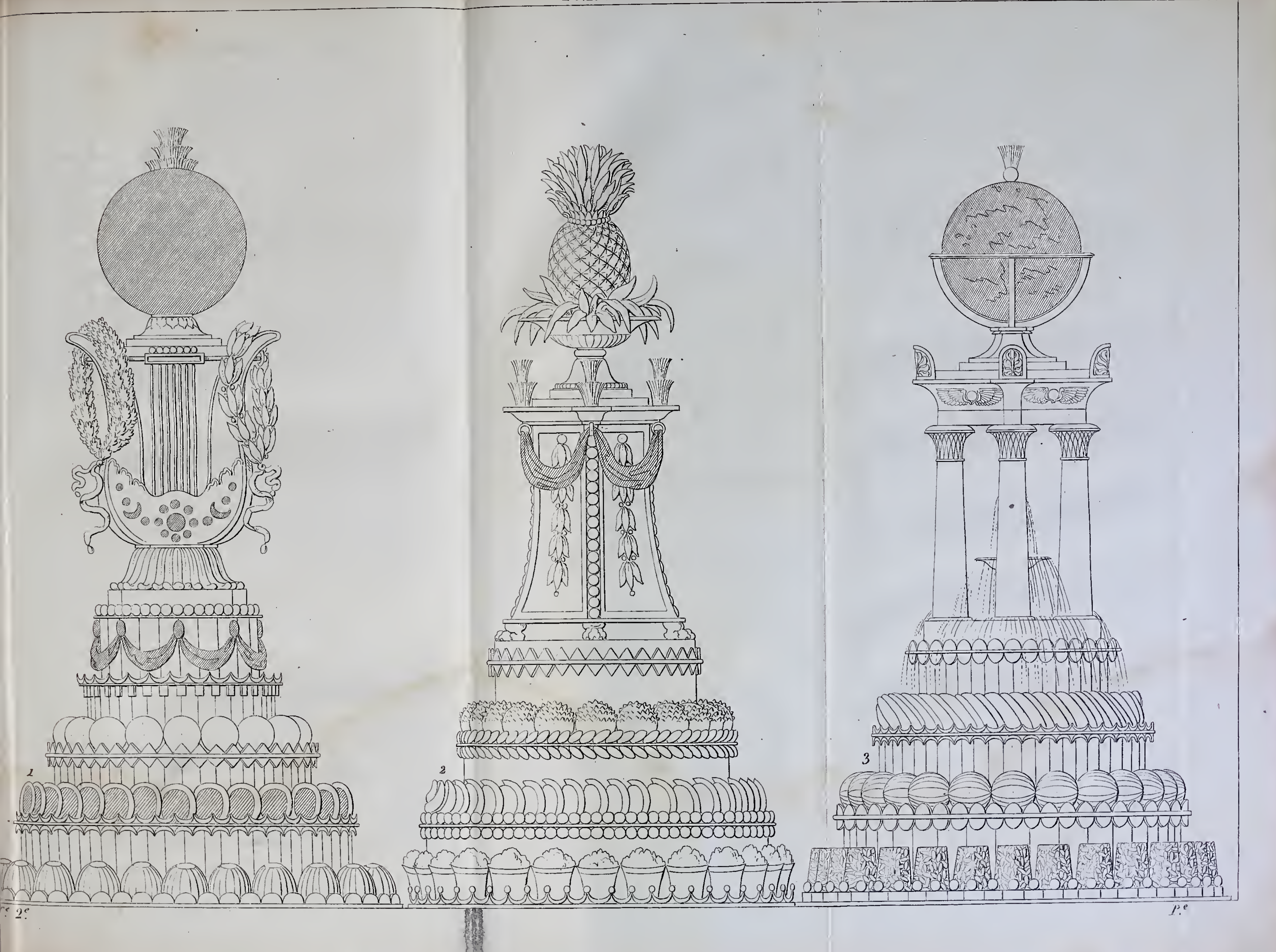
CHAPITRE IV.

TROPHÉE DE GUERRE, N° 1.

Ce trophée se compose d'un palmier de feuilletage blanc. Les deux sabres sont de pâte d'office; les poignées de sucre filé jaune; les deux boucliers sont de même en pâte d'office, l'un entouré de petits boutons, l'autre de petits anneaux ou croissants. Le milieu est masqué de sucre rose ou jaune. La sabredache est de la même couleur; l'effilé est en sucre filé jaune, ainsi que les trois fleurs de lis qui en font l'ornement; les trois socles sont de nougats aux amandes hachées; la garniture du petit socle est de gâteaux royaux carrés; le second socle est entouré de madeleines glacées au cassé; le troisième de tartelettes en mosaïque. Le grand socle est ceint de guirlandes en sucre filé blanc. Le corps du palmier est aux amandes pistaches, de même que la pointe des fleurons qui font la tête de ce joli arbre. J'ai mêlé quelquefois dans ces fleurons des gerbes de sucre filé, et j'ai fait même la tête du palmier de sucre filé argenté seulement, ce qui le rendait du plus brillant effet. La couronne est de biscuit vert.

SUJETS DE LA PLANCHE XVI.

Le n° 1 représente le trophée de guerre.
Le n° 2, le schakot français.
Le n° 3, un trophée de marine.


1
2
3
P.e

SCHAKOT FRANÇAIS, N° 2.

Ce schakot est porté sur une caisse de tambour dont les cordes sont en sucre filé, ainsi que les baguettes; le reste est glacé comme les casques précédents. Ce schakot est de pâte d'office masquée de sucre rose pâle. Les ornements sont de pâte d'amandes ou de biscuits aux pistaches; les glands et la plaque sont en sucre filé au caramel, pour produire l'effet de l'or. Le panache est de sucre filé argenté; les trois socles sont en canapé aux amandes roses. La première bordure qui ceint le socle est composée de petites bouchées perlées. La seconde garniture est de gâteaux renversés et méringués ou glacés au four; la troisième, de choux glacés au cassé, et masqués de gros sucre et de pistaches.

TROPHÉE DE MARINE, N° 3.

Ce trophée se compose d'un baril, d'une poupe de navire, d'un trident, d'un mât, d'un pavillon de sucre filé, d'une branche de laurier, d'une couronne, d'une hache et d'une ancre. Les liens du tonneau sont de sucre filé; le reste du trophée est de pâte d'office masquée de sucre de couleur. Les trois socles sont de gaufres à l'allemande; le grand socle est ceint d'une couronne en sucre filé; les trois garnitures se composent de petits nougats garnis de crème, de croissants en diadème et de petits pains à la paysanne. Il est facile de voir que la poupe du navire ne peut être figurée que de profil, de même

que le tonneau, qui, au lieu d'être rond, doit être ovale, attendu que l'on est obligé de grouper ce trophée sur une abaisse de dix à onze pouces au plus de largeur; autrement cette pièce n'aurait pas de grace, et nous devons nous attacher spécialement à grouper de manière à donner à ces sortes d'objets toute l'élégance dont ils sont susceptibles. Après tout, c'est de la pâtisserie que nous travaillons, et non pas du stuc.

CHAPITRE V.

TROPHÉE MILITAIRE, N° 1.

Une colonne occupe le milieu du trophée ; une mappemonde en sucre filé en fait le couronnement; les branches de laurier qui s'élèvent entre les boucliers sont en biscuit vert pistache ou en pâte d'amandes. Les sabres, les haches, ainsi que les autres détails du trophée, sont exécutés en pâte d'office, et masqués ensuite de sucre rose et blanc. La ceinture drapée sur les boucliers doit être de sucre filé argenté ; elle doit être drapée de la même manière sur les deux boucliers.

Les trois socles des gradins sont de canapés glacés au four. Les trois garnitures se composent d'abaisses

---

SUJETS DE LA PLANCHE XVII.

Le n° 1 représente un trophée militaire.
Le n° 2, le casque antique.
Le n° 3, un trophée moderne.


1
2
3
T. 2.
P.

en pâte d'amandes, de choux au gros sucre et de génoises en croissant perlées.

CASQUE ANTIQUE, N° 2.

Le fragment de colonne sur lequel pose le casque, doit être à cannelures, masqué de sucre rose, Les guirlandes qui le décorent sont de sucre filé blanc, ainsi que le panache du casque; celui-ci est de pâte d'office, masquée de gelée de pommes ou de coins. La couronne et les branches de laurier sont exécutées en biscuit vert pistache, ou en pâte d'amande vert tendre; les graines en sucre filé or. Les trois gradins sont de pâte d'office, masqués ensuite de sucre blanc, rayé de sucre pistache. Les trois garnitures se composent de gâteaux renversés glacés au four, de gâteaux d'amandes, masqués de glace royale au chocolat. La garniture du petit gradin est de choux glacés au caramel.

TROPHÉE MODERNE, N° 3.

Le milieu de la cuirasse est garni d'un faisceau, couronné d'une enseigne sur laquelle sont inscrits les mots, *valeur*, *discipline*. La couronne qui s'élève au-dessus doit être exécutée en pâte d'amandes, ou en biscuit vert pistache; la cuirasse en pâte d'office, masquée de sucre blanc. L'écusson qui la décore est de sucre filé couleur or. Les trompettes sont en pâte d'amandes jaune; leurs draperies en sucre filé argenté. Le ceinturon de giberne est de pâte d'amandes rose, encadrée de liserés jaunes. La

giberne doit imiter le maroquin rouge (masquée de sucre rouge).

Les trois socles sont de gaufres à l'allemande au gros sucre et pistaches hachées. Les trois garnitures se composent de choux à la Mecque, de génoises glacées rose, et de méringues blanches à l'italienne.

CHAPITRE VI.

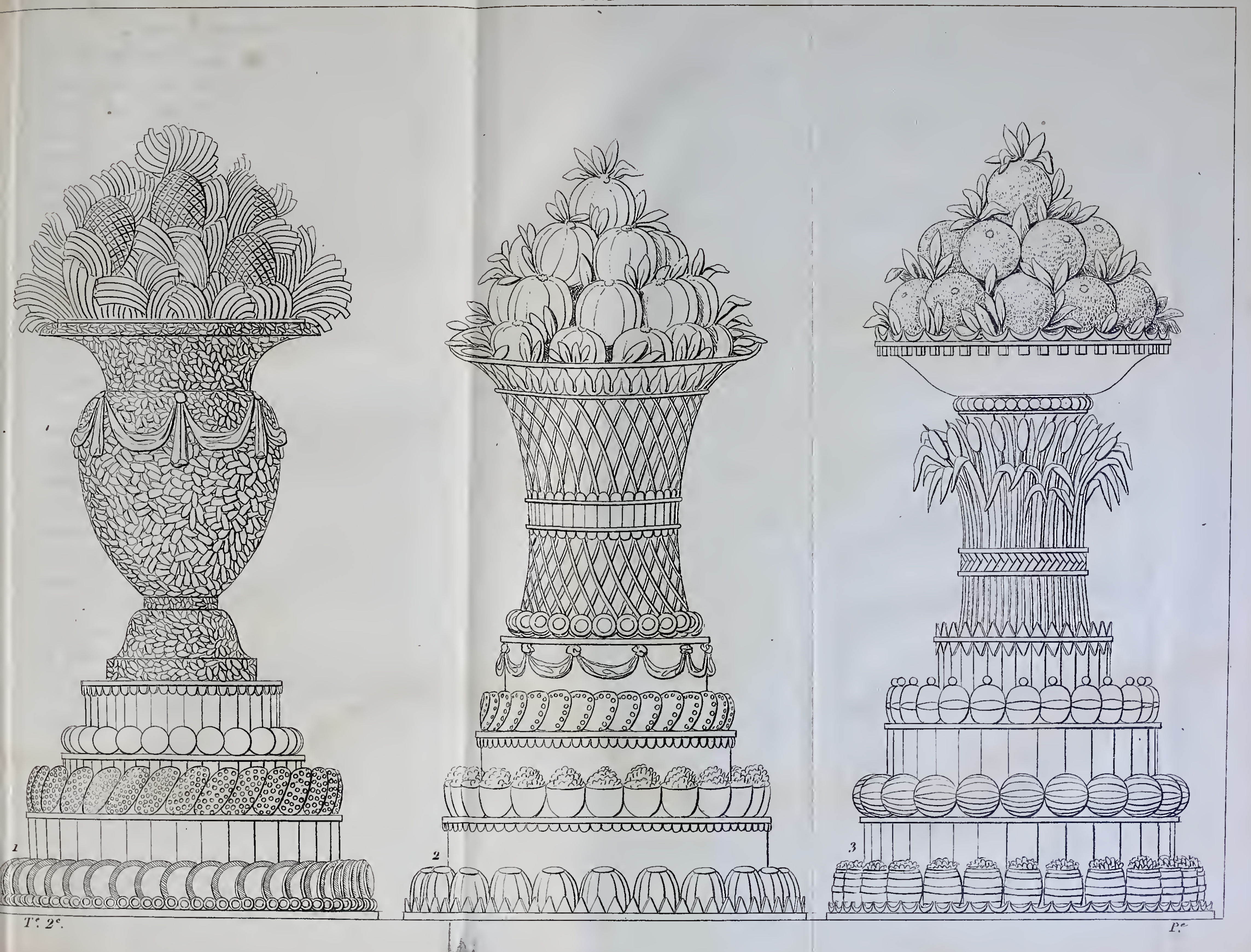
TROPHÉE DES BEAUX-ARTS, N° 1.

Cette grosse pièce est composée de trois lyres, que vous collez, formant l'équerre; elles sont couronnées d'une mappemonde en sucre filé argenté ; trois couronnes de laurier, de myrte et de lierre sont rapportées sur les branches des lyres; elles sont imitées en biscuit, ou en pâte d'amandes vert-pistache. Les lyres sont en pâte d'office, masquées de sucre rose; les cordes en sucre filé argenté.

Le socle au pied de la pièce est décoré de guirlandes de sucre filé rose; les trois socles sont de feuilletage , deux glacés à blanc, et un masqué de sucre rose. Les trois garnitures se composent de choux glacés au cassé, de mosaïques d'abricots, et de madeleines glacées au chocolat.

SUJETS DE LA PLANCHE XVIII.

Le n° 1 représente le trophée des beaux-arts.
Le n° 2, coupe élégante.
Le n° 3, mappemonde égyptienne.


1
2
3

LA COUPE ÉLÉGANTE.

L'ananas qui couronne la coupe, doit être en pâte d'amandes jaune ; la couronne ainsi que les feuilles de la coupe sont de pâte d'amandes vert-pistache. Le pied de la coupe doit être à trois pans, exécuté en pâte d'office de même que la coupe ; le tout masqué de sucre rose. Les angles sont garnis de petits boutons en feuilletage blanc, ainsi que le dessin le représente ; les feuilles de laurier sont en biscuit vert-pistache. Les guirlandes et les panaches qui sont au-dessus doivent être en sucre filé argenté ; trois griffes de lion élèvent le pied de la pièce. Les trois gradins doivent être de pains à la duchesse glacés au cassé. Les trois garnitures se composent d'abaisses en pâte d'amandes colorée au four, et garnies de crème à la Chantilly au chocolat, de génoises en croissants et perlées, de choux glacés au caramel et masqués de gros sucre et de pistaches hachées.

MAPPEMONDE ÉGYPTIENNE.

La mappemonde doit être en sucre filé argenté. Les cercles et le pied sont de pâte d'office, masqués de sucre lilas. Les quatre colonnes et l'entablement sont de pâte d'office, masqués de sucre blanc. Les ornements des chapiteaux, de l'entablement et de la corniche doivent être exécutés en pâte d'amandes lilas. La cascade qui occupe le milieu de la pièce, est de sucre filé blanc. Les trois gradins sont de gé-

noises glacées blanc et rayées de glace lilas. Les trois guirlandes se composent de gâteaux d'amandes glacés au chocolat, de gâteaux renversés glacés au café, et de petits nougats à la Chantilly.

CHAPITRE VII.

GRANDE CASSOLETTE A SULTANE, N° 1.

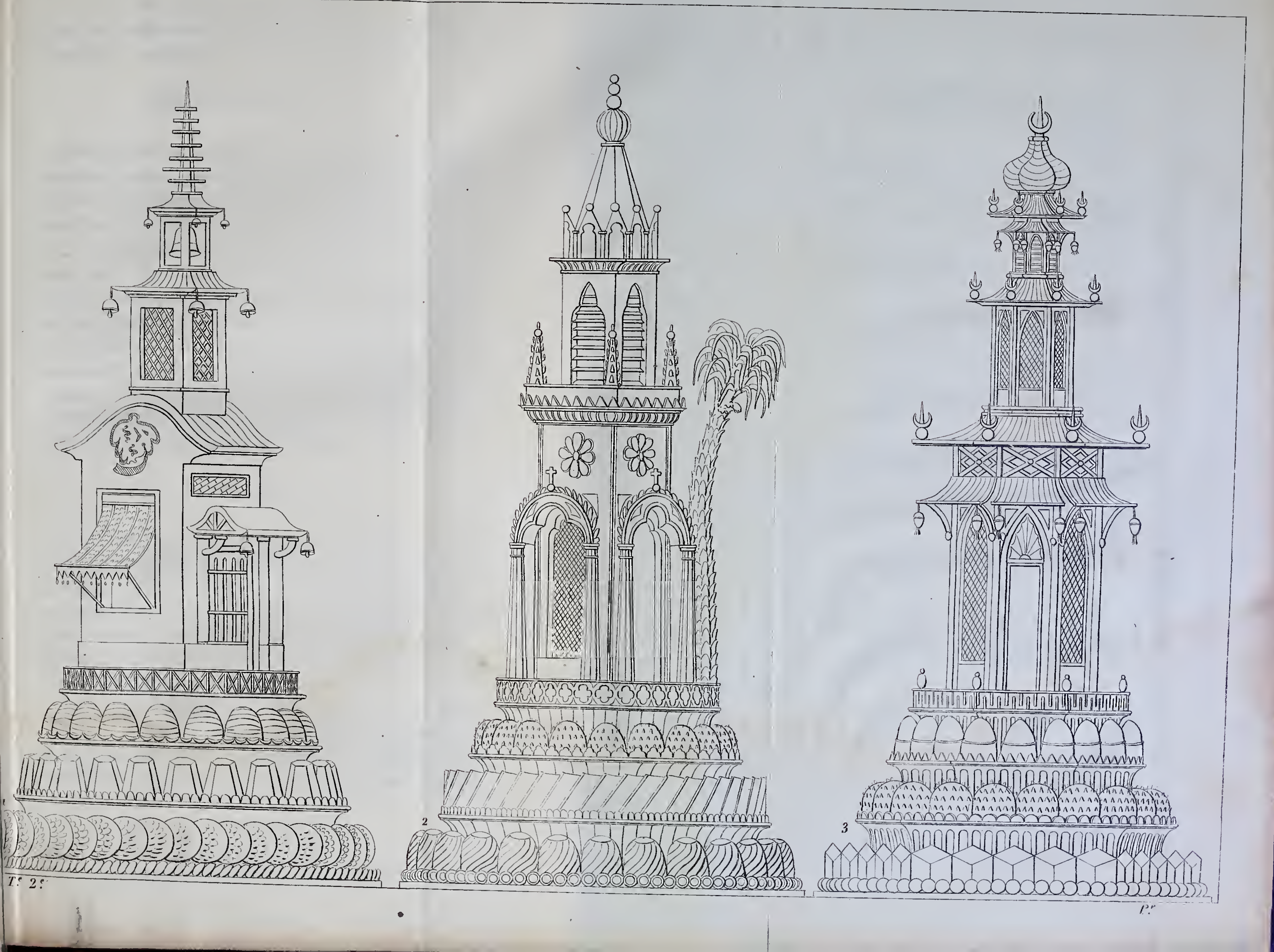
Le pied et la coupe de la cassolette sont de pâte d'office masquée de sucre rose, pistache ou lilas, ornée de petits boutons de feuilletage blanc. La sultane qui la couvre est blanche, ornée de sucre filé jaune. Les trois socles sont en canapés aux amandes de couleur. La bordure du pied de la cassolette est en petits choux glacés au cassé; la seconde est de petites manons glacées et coupées rondes. La garniture du second socle est de méringues au gros sucre; elles sont garnies de crème au chocolat. La garniture du grand socle est de gâteaux d'amandes historiés à la glace rose sur un fond blanc. Cette grosse pièce est d'un bel effet. On peut mettre sous la sultane de petites méringues moelleuses.

PYRAMIDE D'ABAISSE EN PATE D'AMANDES, N° 2.

La palme qui couronne cette pièce est de feuille-

SUJETS DE LA PLANCHE XIX.

Le n° 1 représente la grande cassolètte à sultane.
Le n° 2, pyramide d'abaisses en pâte d'amandes.
Le n° 3, cassolette à cascade.


1
2
3
T.e 2.e
P.r

tage blanc, ornée de sucre filé or. On la fait également tout en sucre filé. L'épaisseur des abaisses de pâte d'office est glacée au caramel, et garnie de bordures de petite pâtisserie blanche. Les abaisses de pâte d'amandes sont colorées blondes au four doux; elles sont ornées de filets de sucre filé. Au moment du service, on les garnit de crème fouettée ou plombière, ou de fromage bavarois et même de gelée fouettée.

On fait cette pyramide ronde, carrée ou à trois pans. Le socle est en gaufres à l'allemande; la garniture de génoises perlées.

CASSOLETTE A CASCADE, N° 3.

Cette cassolette est de pâte d'office masquée de sucre rose; elle est garnie de petites abaisses blanches de pâte d'amandes, dans lesquelles vous mettez de la crème fouettée à la rose. Les guirlandes sont de sucre filé, ainsi que les trois jets d'eau placés dans les petites coupes qui se trouvent entre chaque pied de la cassolette. Cette disposition donne beaucoup d'élégance à cette pièce. Les trois socles sont de pâte d'office aux amandes de couleur. Les trois garnitures se composent de choux glacés au caramel, de biscuits au citron, et de petits nougats garnis de crème à la Chantilly.

CHAPITRE VIII.

VASE EN NOUGAT, N° 1.

Ce vase est de nougat blond, les amandes coupées en travers. Sa garniture se compose de pommes de pin moulées en nougat rose, les amandes hachées. Les fleurons sont de feuilletage blanc. Les trois socles sont en pâte d'office rose, rayés de sucre blanc. La garniture qui entoure le petit socle est de petits choux glacés à la royale ; la glace est rose ou blanche. La garniture du second socle se compose de pains à la duchesse glacés au cassé, et masqués ensuite de pistaches hachées ou de gros sucre rose et blanc. La troisième garniture est de mirlitons.

GRANDE CORBEILLE GARNIE DE FRUITS, N° 2.

Cette corbeille est de pâte d'office ou de mosaïque de pastillage lilas. Elle est garnie de pêches en pâte d'amandes, garnies de gelée de pommes ou de coins; elles sont ornées de feuilles en pâte d'amandes vertes. Les trois socles sont en pâte d'office masquée d'amandes aux pistaches. La bordure du pied

---

SUJETS DE LA PLANCHE XX.

Le n° 1 représente un vase en nougat.
Le n° 2, une grande corbeille garnie de fruits.
Le n° 3, une coupe garnie d'oranges.


1
2
3
Tc. 2e

de la corbeille est de petites couronnes en feuilletage glacées au cassé; elles sont garnies de belles cerises ou grains de verjus confit. La garniture qui ceint le petit socle est de génoises perlées; celle du second, de moyens choux glacés au caramel, et garnis de crème fouettée. La garniture qui ceint le pied de la pièce est de madeleines.

On garnira également les socles de cette grosse pièce d'abaisses en pâte d'amandes colorées au four, et garnies de crème rose.

COUPE GARNIE D'ORANGES, N° 3.

Cette coupe est de pâte d'office masquée de sucre blanc; elle est garnie de belles oranges moulées en pâte d'amandes couleur orange. Les feuilles qui sont entre elles sont d'un vert tendre, et en pâte d'amandes. La gerbe qui ceint le pied de la coupe est de feuilletage blanc. Les roseaux sont de pâte d'amandes au chocolat. On fait également ces roseaux en sucre filé couleur d'or, et le reste de la gerbe en sucre filé argenté. Les trois socles sont de gaufres, de pâte d'office aux pistaches. La garniture du petit socle est de méringues à l'italienne; celle du second, de gâteaux renversés glacés au cassé.

La grande garniture est de petits barils moulés en pâte d'amandes blanche, et garnis de crème au chocolat.

CHAPITRE IX.

OBSERVATION.

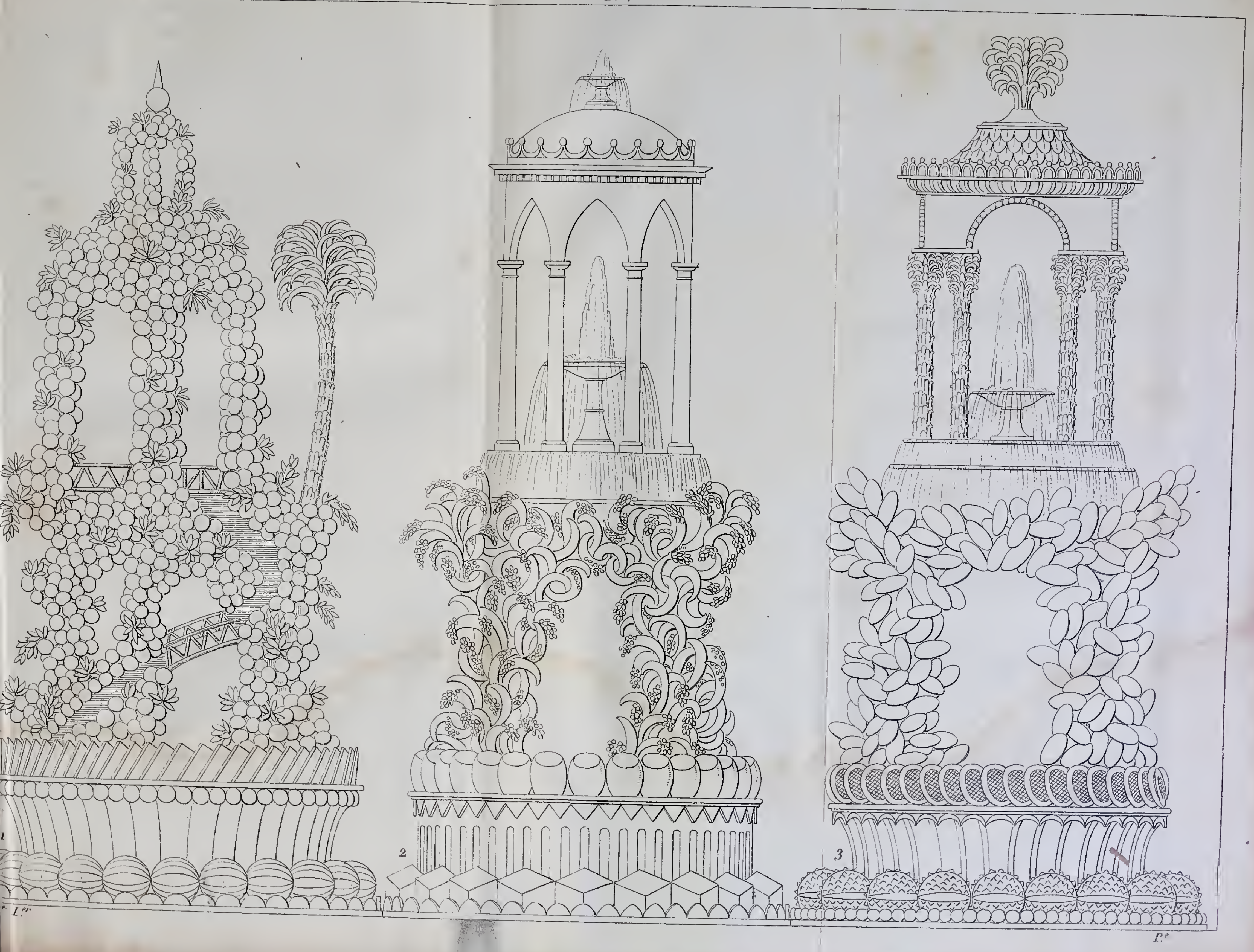
Sans cesse occupé des moyens à employer pour accélérer nos travaux, et plus particulièrement pour le cuisinier qui veut faire lui-même ses grosses pièces montées, par suite de la nécessité où nous nous trouvons d'abréger autant que possible les détails des grosses pièces, et plus encore par l'extrême économie que l'on demande aujourd'hui dans les maisons; j'ai donc fait exécuter en fer-blanc des socles à trois gradins, dans le genre de ceux qui élèvent les trois grosses pièces représentées sur cette planche. Chaque fois que ces socles doivent servir, on doit les masquer de sucre blanc et rose ou vert et blanc; mais les fonds qui remplacent les abaisses de pâte d'office sont toujours masqués de sucre blanc, pour déposer dessus la pâtisserie composant les trois garnitures, de même que les bords de ces fonds doivent être masqués de sucre rose et vert.

Certains confrères désapprouveront les socles employés par moi : mais je m'adresse aux cuisiniers pâtissiers, qui doivent eux-mêmes exécuter leurs pièces montées; ils sentiront l'importance d'éviter les détails des abaisses en pâte d'office nécessaire

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXI.

Le n° 1 représente l'ermitage chinois.
Le n° 2, la tour gothique.
Le n° 3, le pavillon indien.


1
2
3

pour la confection de deux socles à trois gradins, économie considérable de sucre et de bras.

ERMITAGE CHINOIS, N° 1.

Cette grosse pièce doit être exécutée en pâte d'amandes blanche, et les ornements des toitures en pâte colorée vert pistache. Les petites clochettes, le store, ainsi que le reste des ornements, doivent être d'un jaune bordé de vert pâle. Le gradin du milieu du socle doit être masqué de sucre rose, et les deux autres gradins de sucre blanc. Les trois garnitures se composent de gâteaux renversés glacés au four, et ensuite de lames de gelée de pommes de Rouen; la seconde garniture, de petites timbales de riz à la vanille, et de diadêmes en génoises perlées. Les bordures des gradins se composent de petites pâtisseries blanches et collées avec soin.

TOUR GOTHIQUE, N° 2.

Cette pièce carrée a quatre archivoltes à deux colonnes posées en saillie, ce qui lui donne de l'élégance et de la légèreté. Elle doit être exécutée en pâte d'amandes blanche, et tous les détails en pâte couleur chocolat; la tête du palmier vert pistache, tandis que le corps de l'arbre doit être d'un vert très-tendre en couleur.

Les trois gradins sont masqués de sucre blanc rayés de sucre vert, ainsi que le dessin le représente. Les trois garnitures se composent de gâteaux à la dauphine, au gros sucre, de gâteaux d'amandes glacés

au chocolat, et de madeleines en surprise garnies de marmelade d'abricots.

PAVILLON INDIEN, N° 3.

Cette grosse pièce est octogone; elle doit être blanche, et ses toitures couleur orange; les autres détails doivent être rouge amarante, ou bien jaune ou rose. Le socle a trois gradins à huit pans coupés et cannelés à jour; celui du milieu doit être masqué de sucre de la même couleur que les détails du pavillon. Les trois garnitures se composent d'abaisses en pâte d'amandes garnies de crème aux pistaches, de choux glacés roses, masqués ensuite de gros sucre, et de gâteaux d'amandes glacés à la glace royale blanche et masqués de pistaches.

CHAPITRE X.

ERMITAGE PARISIEN, N° 1.

Cette pièce est carrée; elle est de pâte d'office masquée de sucre blanc. Le toit est de sucre filé; les quatre frontons qui font la croix, ainsi que les huit colonnes, sont en nougat rouge. Les frontons sont couverts de sucre filé; le rocher est de petits

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXII.

Le n° 1 représente l'ermitage parisien.
Le n° 2, rotonde rustique.
Le n° 3, berceau à treillage, orné de vignes.


1
2
3

croque-en-bouche à la Reine, glacés au caramel. La garniture qui l'entoure est d'abaisses en pâte d'amandes roses, moulée dans de petits moules à madeleines cannelés. Ces abaisses sont garnies de crème fouettée. Le socle est de pains à la duchesse; sa garniture, de gâteaux d'amandes masqués d'amandes en filets.

On peut orner le rocher de petits groupes de mousse, ce qui produit de l'effet, et rend cette pièce plus pittoresque et plus attrayante.

ROTONDE RUSTIQUE, N° 2.

Cette rotonde se compose de huit corps d'arbres en nougat blond, les amandes hachées; les toits sont en chaume imité en sucre filé or, ce qui produit beaucoup d'éclat. La rotonde est posée sur un petit socle en canapé aux pistaches, qui se trouve presque caché dans le rocher qui forme quatre arcades composées de petits pains à la duchesse, glacés en partie au caramel et au gros sucre mêlé de grains de raisin de Corinthe. La garniture qui ceint le pied se compose de gaufres à la parisienne. Le socle est de canapés glacés au four; sa garniture est de choux glacés au caramel et masqués de gros sucre.

On peut orner le rocher de mousse ou de petits fleurons de feuilletage blanc.

BERCEAU A TREILLAGE ORNÉ DE VIGNES, N° 3.

Ce berceau est rond et à six arcades; le treillage est de pâte d'office vert tendre, sur lequel vous

placez des pieds de vigne. Les bois sont couleur chocolat; les grappes sont de raisin noir et blanc; les feuilles vert foncé et vert pistache, le tout à la main ou levé à la planche; mais alors, vous ajoutez un peu de gomme adragante dans la pâte d'office, afin de lui donner plus de liant. Cette pièce est portée sur un petit socle de pains à la duchesse; sa garniture est de croissant de feuilletage blanc, dont les pointes sont glacées au cassé, et masquées ensuite de gros sucre mêlé avec des pistaches hachées. Le rocher forme quatre arcades, qui se composent de gimblettes de pâte à choux pralinés (que vous saupoudrez de sucre fin passé au tamis de soie). Vous enfilez simplement ces gimblettes sans les coller dans les montants, ce qui produit en un rien de temps une rocaille jolie. Vous l'entourez de méringues glacées et garnies de crème à la vanille. Le socle est de gaufres à l'allemande; la garniture, de génoises en couronne et perlées. Le berceau est couronné d'une petite cascade en sucre filé argenté.

CHAPITRE XI.

GROTTE ORNÉE DE MOUSSE, N° 1.

L'EFFET de cette grosse pièce est des plus pittoresques. Sa forme est ronde et à quatre arcades. Elle

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXIII.

Le n° 1 représente la grotte ornée de mousse.
Le n° 2, rotonde parisienne formant cascade.
Le n° 3, cascade des palmiers.


1
2
3

se compose de croque-en-bouche à la Reine, qui doivent ètre glacés ainsi : Une partie au sucre rose; une au sucre au caramel; l'autre au sucre au cassé, et le reste au sucre au cassé dans lequel vous joignez du safran; mais, en sortant ces croque-en-bouche du poèlon, vous les formez en groupes de cinq à huit, de dix à douze, sur lesquels vous semez du gros sucre et des pistaches hachées. En groupant le rocher, vous collez dedans un petit pont en pâte d'office masqué de sucre au chocolat, le tout orné de mousse de diverses couleurs. Le palmier est de pâte d'office, masqué de sucre aux pistaches (vert tendre).

La garniture qui ceint le pied est de petites génoises glacées à blanc à la royale. Le socle est de gaufres non ployées; sa garniture, de gâteaux renversés glacés au four.

ROTONDE PARISIENNE, N° 2.

Cette pièce est ronde et à huit colonnes, lesquelles sont masquées, ainsi que le dôme, de sucre rose; l'entablement et la coupe qui se trouvent au milieu de la rotonde sont masqués de sucre blanc; le socle est en canapés glacés au four. Le rocher se compose de petits croissants de feuilletage blanc. La pointe de chacun d'eux est glacée au cassé et masquée ensuite d'anis roses de Verdun : la garniture est de choux glacés au cassé, et l'intérieur rempli de crème fouettée. Le socle est de pâte d'office, masqué de sucre rose et blanc. La garniture est de gâteaux d'amandes glacés au chocolat.

CASCADE DES PALMIERS, N° 3.

Cette cascade est carrée et a douze colonnes de pâte d'office masquées de sucre vert pâle. Les petits fleurons qui les couronnent sont de feuilletage blanc. Les pointes sont masquées d'amandes-pistaches; l'entablement et le dôme masqués de sucre blanc; le socle est de petites gaufres à l'allemande. Le rocher se compose de petits pains à la duchesse, glacés au sucre rose au cassé : la garniture qui ceint le rocher est de mirlitons aux avelines. Le socle est en canapés masqués à blanc. La garniture se compose de méringues au gros sucre.

CHAPITRE XII.

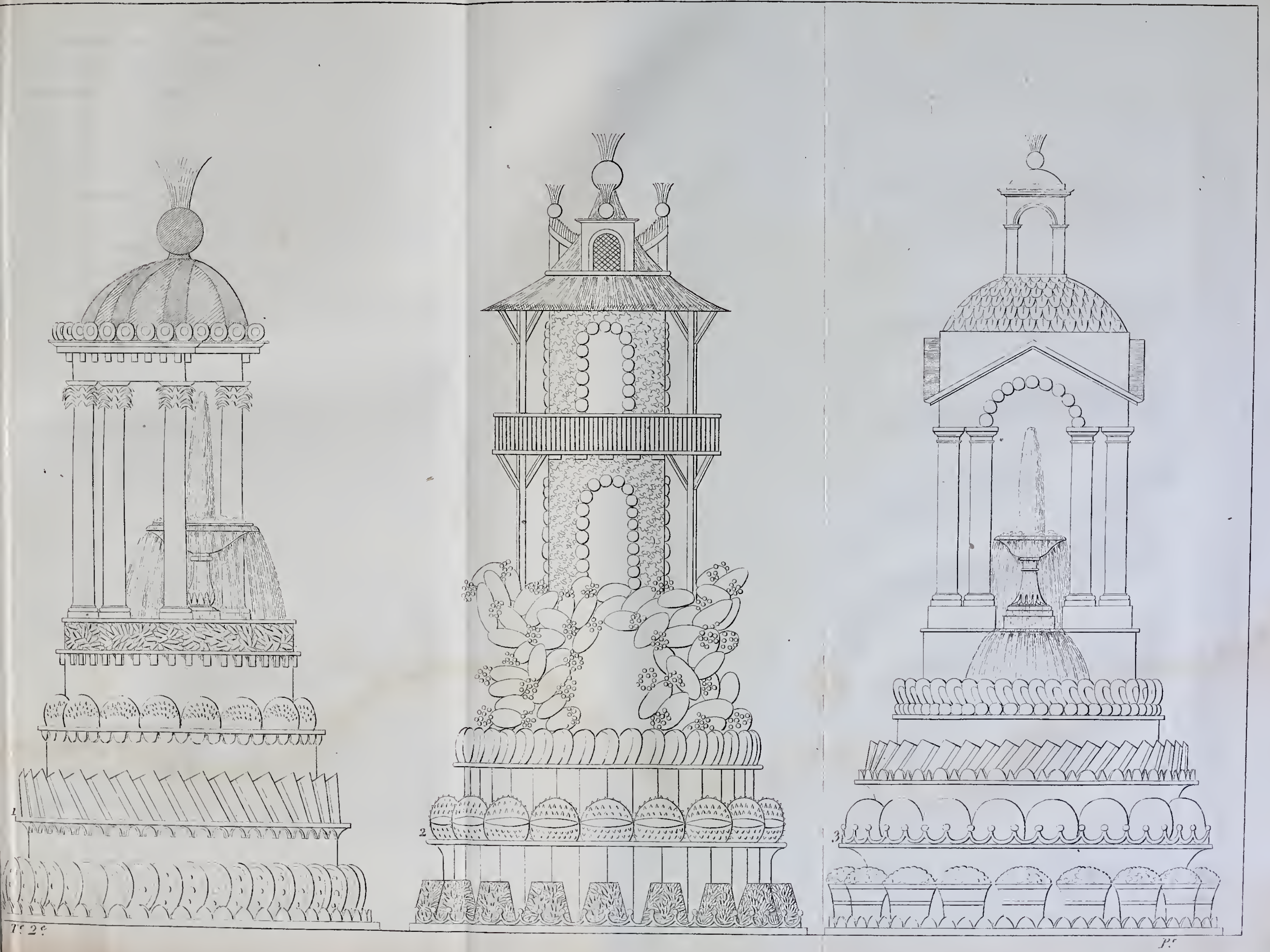
CASCADE DEMI-CIRCULAIRE, N° 1.

Cette cascade forme absolument le demi-cercle; elle se compose de six colonnes dont le haut est orné de petits fleurons de feuilletage blanc; l'entablement et les colonnes sont de pâte d'office masquée de sucre rose ou lilas. L'épaisseur des abaisses qui font la corniche, est glacée de sucre au caramel. Le demi-dôme est de sucre filé jaune; la coupe de

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXIV.

Le n° 1 représente la cascade demi-circulaire.
Le n° 2, maisonnette rustique.
Le n° 3, grande cascade à seize colonnes.


1
2
3
T. 2e.
P.

la cascade est de pâte d'office masquée de sucre de la même couleur que les colonnes. Cette coupe est entourée de nappes de sucre filé argenté qui forment cascade, au milieu de laquelle vous placez le jet d'eau formé du même sucre. Cette colonnade demi-circulaire est d'un grand effet, attendu que la moitié de la cascade se trouve tout-à-fait à découvert, ce qui lui donne une physionomie toute différente; et si on la regarde du côté des colonnes, cela produit un autre effet aussi très-distingué.

Le petit socle qui ceint le pied de cette pièce est de nougat; le socle suivant de pâte d'office, masquée de sucre de couleur pareil à la colonnade; sa garniture est de petits choux au gros sucre; le grand socle de nougat (les amandes hachées). Sa garniture se compose de gâteaux d'amandes glacées à blanc. Le troisième gradin est de pâte d'office, masqué de sucre blanc; sa garniture se compose de génoises en diadême; les dessous des abaisses des gradins sont garnis de petites pâtisseries blanches : l'ensemble de cette cascade est très-brillant.

On peut faire également l'entablement avec des archivoltes demi-circulaires, ou dans le genre de celui de la rotonde parisienne décrite précédemment.

MAISONNETTE RUSTIQUE, N° 2.

Cette pièce est carrée et forme deux étages : elle est de nougats (les amandes hachées), ainsi que les charpentes et la rampe. Le toit est de sucre filé jaune; les quatre petites lucarnes sont de feuilletage blanc ou en nougats. Le rocher est de petits pains

à la duchesse, dont l'un des bouts est glacé au cassé, et masqué ensuite de gros sucre mêlé avec de petits grains de beau Corinthe lavés et séchés au four avant de les employer. Les socles sont de gaufres à l'allemande. Les trois garnitures se composent de gâteaux renversés, de méringues à la vanille, et de petits nougats (les amandes hachées).

On peut également faire cette pièce en pâte d'office rose ou de gaufres à l'allemande; mais les charpentes toujours en nougat.

GRANDE CASCADE A SEIZE COLONNES, N° 3.

Cette pièce est carrée; à chaque coin est un petit socle carré sur lequel sont placées quatre colonnes couronnées par quatre frontons formant arcade; cet entablement est de pâte d'office masquée de sucre blanc, rose ou pistache; le dôme en mosaïque de pastillage ou pâte d'office (formant écaille de poisson) de la même couleur que l'entablement : on peut le filer en sucre jaune ou rose. Les colonnes sont de nougat blond (les amandes hachées); la coupe de la cascade, les quatre petits socles, ainsi que les socles suivants, sont de pâte d'office, masquée de sucre de couleur pareille à l'entablement; la cascade est formée de beau sucre filé. Les quatre abaisses des trois gradins sont garnies de petites pâtisseries blanches. Les quatre garnitures se composent de petites tartelettes d'abricots, de gâteaux d'amandes, de choux glacés au cassé, et d'abaisses en pâte d'amandes, garnies de crème à l'orange.

Les quatre faces de cette cascade sont d'un très-bel effet.


1
2
3

CHAPITRE XIII.

FONTAINE TURQUE, N° 1.

Cette fontaine est carrée et de pâte d'office, masquée de rayures de sucre de couleur pistache et jaune, ou blanc et jaune, ou rose et blanc; le treillage est de pâte d'office verte. Si la rayure est verte et le cadre blanc, le toit est masqué de sucre filé jaune, sur lequel vous placez de petites bandes de pâte de la même couleur que le treillage. Les deux socles carrés de la fontaine sont de pâte d'office masquée de sucre blanc, sur lesquels retombent des nappes de sucre filé argenté formant cascade. Le troisième et le quatrième socle sont ronds, et se composent de pains à la duchesse glacés à la marmelade d'abricots. La garniture qui ceint le premier socle est de madeleines au rum. Les deux autres se composent de gaufres à l'allemande, et de gâteaux renversés glacés au cassé, et masqués de pistaches au gros sucre.

FONTAINE ANTIQUE DANS UNE ÎLE, N° 2.

Cette ruine est d'un effet charmant : le fragment

SUJETS DE LA PLANCHE XXV.

Le n° 1 représente la fontaine turque.
Le n° 2, fontaine antique dans une île.
Le n° 3, fontaine grecque.

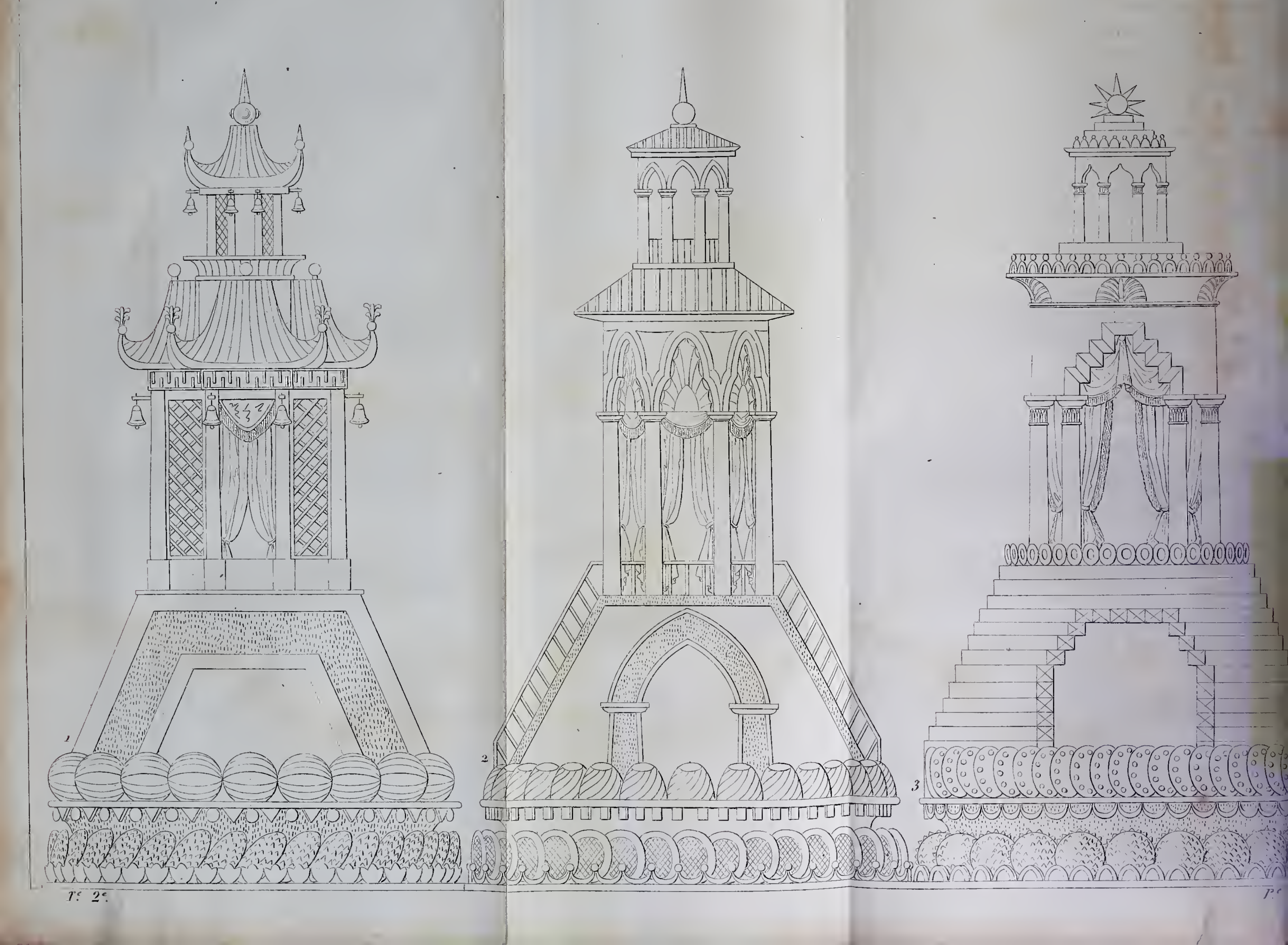
de colonne forme l'équerre à trois colonnes, le tout masqué de sucre jaune très-pâle, orné de mousse. La cascade est masquée de sucre rose orné de sucre banc. Le second socle idem, et masqué ensuite de sucre filé argenté, ainsi que le dessus de l'abaisse, sur laquelle est groupée la ruine, ce qui forme une espèce d'île. Le grand socle est de gaufres à l'italienne aux pistaches : sa garniture se compose de génoises en diadême. La seconde garniture est de méringues à la rose, ou de pains à la duchesse glacés à la royale ou au cassé.

FONTAINE GRECQUE, N° 3.

Cette fontaine a plus d'élégance et de légèreté que la précédente; cela vient de l'effet du rocher sur lequel elle est groupée.

Cette fontaine grecque est carrée et en pâte d'office, masquée de sucre rose. Les quatre niches d'où jaillit l'eau sont masquées de sucre blanc; le toit est masqué de sucre blanc, rayé de sucre vert; le grand dôme est rond, et aux quatre coins sont placées de petites tours carrées, masquées de sucre rose ainsi que le grand dôme, dont les ornements sont de sucre filé : la boule et le grand croissant sont glacés au sucre au cassé; les nappes d'eau sont de sucre filé argenté; le bassin est rond et masqué de sucre blanc.

Le rocher se compose de moyens pains à la duchesse, garnis de gelée de groseilles ou autres, et glacés au caramel, sur lequel vous semez par places du gros sucre ou des pistaches, ou des raisins de


1
2
3

orinthe mêlés avec du gros sucre. La garniture se ompose de petits nougats, et de gâteaux d'amandes lacés rose ou pistache.

CHAPITRE XIV.

GRAND CABINET CHINOIS, N° 1.

Cette grosse pièce forme la croix grecque : le nilieu, comme le dessin l'indique, est à jour; les entre-olonnements sont garnis de treillage rouge ama-ante; les douze colonnes sont masquées de sucre une ou bleu de ciel; le petit pavillon est de la ême couleur. Les petites clochettes, ainsi que les rnements des toits, sont en pâte d'amandes jaune. es cinq toits sont masqués de sucre filé argenté ou ose; le pont est bordé de sucre blanc, et le milieu asqué d'amandes pistaches. La garniture est de âteaux renversés glacés au caramel. Le socle est en âte d'ôffice, masqué d'amandes vertes; sa garniture st de pains à la duchesse glacés au cassé et mas-ués de gros sucre.

On peut supprimer les treillages, et les remplacer ar des draperies élégantes de pastillage vert, tel ue le représente la draperie du milieu. La seconde

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXVI.

Le n° 1 représente le grand cabinet chinois.
Le n° 2, pavillon vénitien sur un pont.
Le n° 3, belvédère égyptien.

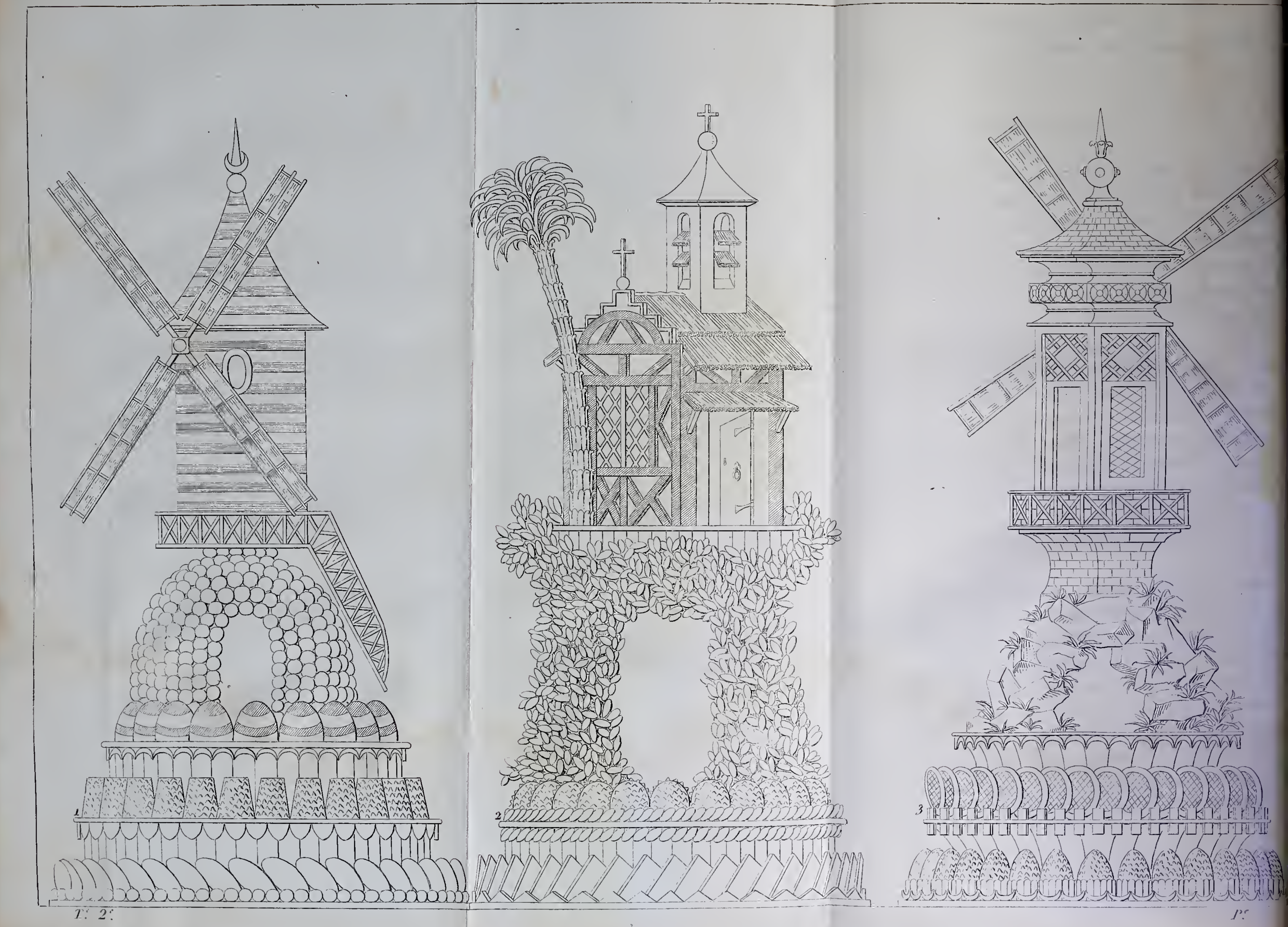
garniture se compose de choux à la Mecque au gro
sucre.

PAVILLON VÉNITIEN SUR UN PONT, N° 2.

Ce pavillon est rond et à huit colonnes; le peti pavillon est à huit colonnes : toutes ces colonne sont masquées de sucre blanc, lilas ou rose; le entablements le sont de sucre blanc bordés d'amande pistaches ou roses; les draperies sont blanches ave franges lilas, ou roses si les colonnes sont roses; le toits sont masqués de sucre filé doré ou argenté sur lesquels vous placez de petites bandes de pât d'office rose ou lilas; les rampes sont de nougat blon (les amandes hachées), ainsi que l'encadrement d l'arche du pont. Le reste est masqué de sucre blanc la garniture est de madeleines glacées ou non gla- cées. Le gradin est de pâte d'office, masqué de sucr blanc; sa garniture de mosaïques, glacées au caramel

BELVÉDÈRE ÉGYPTIEN, N° 3.

Cette pièce est carrée et à douze colonnes, mas- quées de sucre rose mêlé de sucre blanc, ce qu produit l'effet d'un granit tendre de couleur (on l fait également de toutes sortes de couleurs): le peti belvédère est masqué de même, ainsi que les cor- niches; les entablements sont masqués de sucr blanc mêlé de sucre bleu de ciel; les degrés qu forment les couronnements sont de la même cou- leur : les degrés qui forment le pont sont masqué de sucre orange ou aurore : la garniture se compos


1
2
3
T. 2.
P.

de diadèmes au gros sucre, que vous collez droits, et les uns sur les autres, comme l'indique le dessin. Le socle est formé sur un moule à corbeille; sa garniture est de choux glacés au chocolat et au gros sucre.

Ces trois grosses pièces sont d'un effet mâle et étoffé: elles font encore plus d'effet sur des rochers, et sont plus pittoresques. On les groupe sur des socles, et on compose des cascades en ajoutant dans le milieu une coupe ornée de sucre filé, formànt des nappes d'eau plus ou moins élevées. Alors on doit supprimer les draperies.

CHAPITRE XV.

MOULIN TURC, N° 1.

Ce moulin est d'un effet très-pittoresque: cela tient au genre turc et à ces bariolements qui sont réellement agréables à la vue. J'ai fait dans le même genre des colifichets fort jolis: comme, par exemple, les deux cascades décrites à la planche 21e, en masquant les colonnes de rayures blanches ou roses, ou blanches et pistaches, lilas et jaunes, jaunes et vertes, en y ajoutant le croissant sur les dômes.

SUJETS DE LA PLANCHE XXVII.

Le n° 1 représente un moulin turc.
Le n° 2, ermitage hollandais.
Le n° 3, moulin chinois.

Revenons maintenant au n° 1. Ce moulin est rond et en pâte d'office, masqué de rayure de sucre rose et blanc ; les ailes sont garnies de sucre filé argenté, ce qui fait un bon effet : la rampe et l'escalier sont de pâte d'office découpée suivant le genre du dessin, et masqués ensuite, ainsi que les ailes, avec du sucre rose.

La rocaille qui porte le moulin, est de croque-en-bouche glacés au cassé ; la garniture qui la ceint, se compose de gâteaux turcs (ces gâteaux ne sont autre chose que de petites timbales garnies de riz, dans lequel vous mettez des raisins de Corinthe, et glacés ensuite avec de la glace blanche et rose, comme le dessin l'indique). Les deux socles sont de canapé glacé à blanc avec du sucre en poudre : ces garnitures sont composées de petits nougats d'avelines hachées, et de pains à la duchesse glacés au four.

ERMITAGE HOLLANDAIS, N° 2.

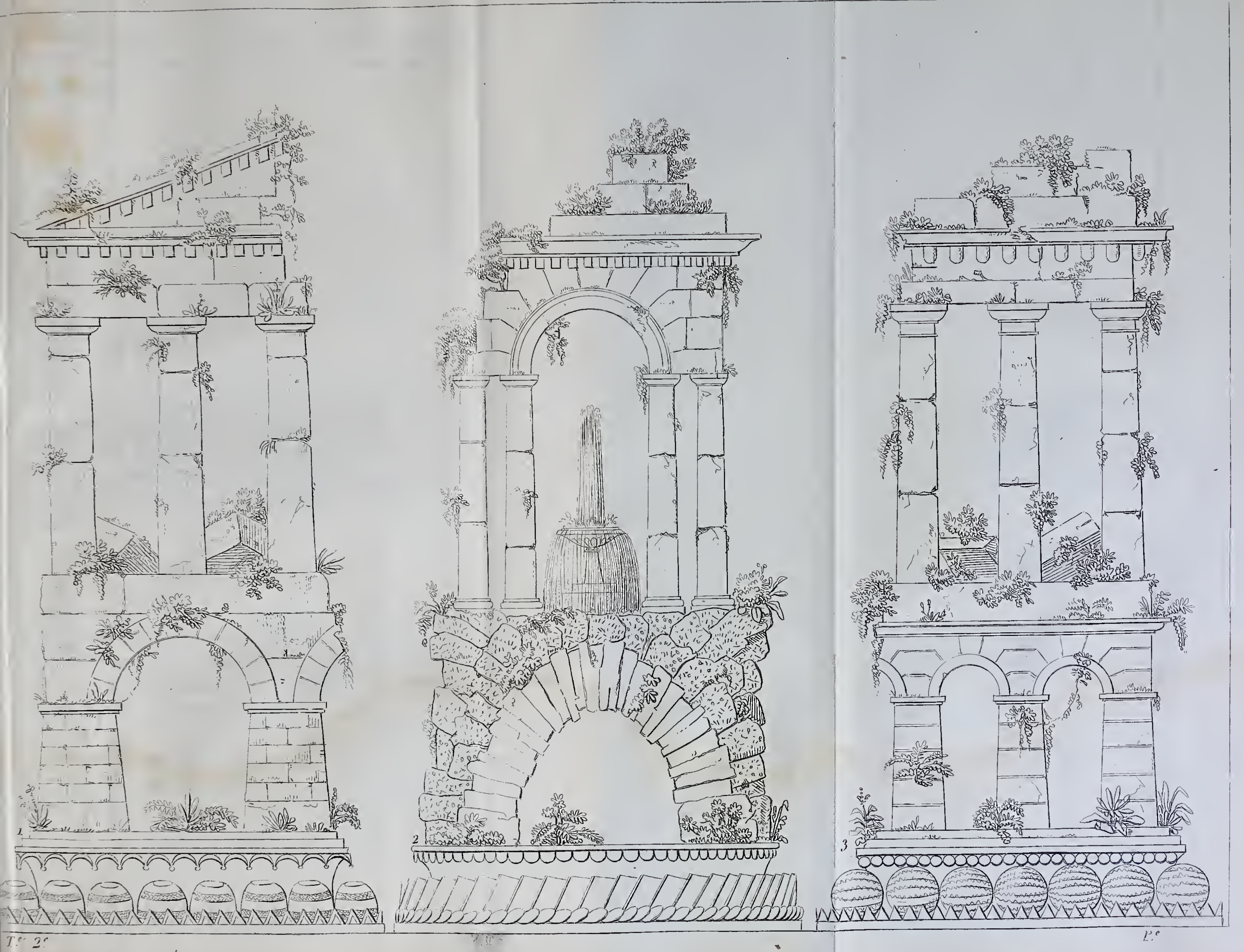
Cette pièce forme le losange presque carré : la chaumière est de feuilletage (à douze tours) blanc, dont les charpentes sont masquées de sucre au chocolat ; le toit de sucre filé argenté, le palmier de feuilletage blanc, dont les pointes sont masquées d'amandes pistachées. Le socle se compose de petits pains à la duchesse glacés de sucre en poudre : le rocher est de nougat rouge, dont les amandes sont séparées dans leur largeur : la bordure est de choux glacés à blanc. Le grand socle est de pâte d'office, rayé de sucre blanc et rose ; sa garniture, de gâteaux de Pithiviers glacés au four. Il est essentiel de re-

marquer que les grosses pièces figurées dans les planches 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 et 29 ont plus de légèreté que celles qui ont été décrites avant : cette légèreté vient de ce qu'elles sont groupées sur des ponts, ou sur des rochers ou rocailles, lesquels forment des arcades à jour, tandis que les socles ne peuvent avoir le même avantage : il serait d'ailleurs ridicule de vouloir grouper sur un rocher des vases, des corbeilles, des coupes, des cassolettes et une infinité de grosses pièces semblables, qui ne peuvent se grouper que sur des socles plus ou moins élégants. Donc le genre de rochers et rocailles ne convient réellement qu'aux pièces à colonnes ou chaumières, moulins, grottes, berceaux et autres colifichets dans le même genre, ainsi que je les ai figurés dans cette collection de grosses pièces montées.

MOULIN CHINOIS, N° 3.

Ce moulin est carré, et en pâte d'office masquée de sucre blanc, et les détails de sucre amarante; la boule est en pâte d'amandes jaune; les ailes sont également en pâte d'office, masquées de sucre jaune; elles sont garnies de sucre filé argenté. Le rocher qui porte ce moulin est de biscuit orné de mousse verte.

Les deux gradins sont formés sur des moules à corbeille, à cannelures; les deux garnitures se composent de tartelettes mosaïques, et d'abaisses en pâte d'amandes, garnies de crème à la vanille et masquées ensuite de pistaches hachées.


1
2
3
T.e 2.e
P.e

cinq archivoltes avec fragment des deux suivantes, comme le dessin l'indique. Les colonnes sont de pâte d'amandes roses, et l'entablement de pâte blanche. Dans le milieu de la rotonde vous placez avec goût des fragments de colonnes et d'entablements.

Le rocher se compose de parties de feuilletage (à douze tours) coupées grosses et difformes ; dès qu'ils sont groupés en y plaçant un pont en nougat, vous les masquez de sucre en poudre très-fin, ce qui produit l'effet de la neige.

Vous ornez cette pièce de mousse en pâte d'amandes. Le socle est de gaufres à l'italienne ; sa garniture se compose de gâteaux à la dauphine au gros sucre.

GRANDE FONTAINE MODERNE, N° 3.

Cette fontaine est carrée et à quatre arcades; elle est ornée de quatre frontons saillants formant la croix ; les huit colonnes sont masquées de sucre rose. Le reste de la fontaine est masqué de sucre blanc. Les seize colonnes du petit pavillon sont également masquées de sucre rose, ainsi que le dôme. L'entablement est masqué de sucre blanc, ainsi que la petite coupe, que vous entourez de sucre filé argenté, puis le socle carré qui forme cascade : la garniture de ce socle est de petits choux au gros sucre ; le grand socle est à quatre arcades, ce qui donne beaucoup de légèreté à cette pièce, que vous entourez d'une garniture d'abaisse de pâte d'amandes colorées au four, et garnie de crème à la Chantilly. Le grand socle est de pâte d'office, masqué de

gros sucre rose; sa garniture, de choux glacés au chocolat et au gros sucre.

CHAPITRE XVII.

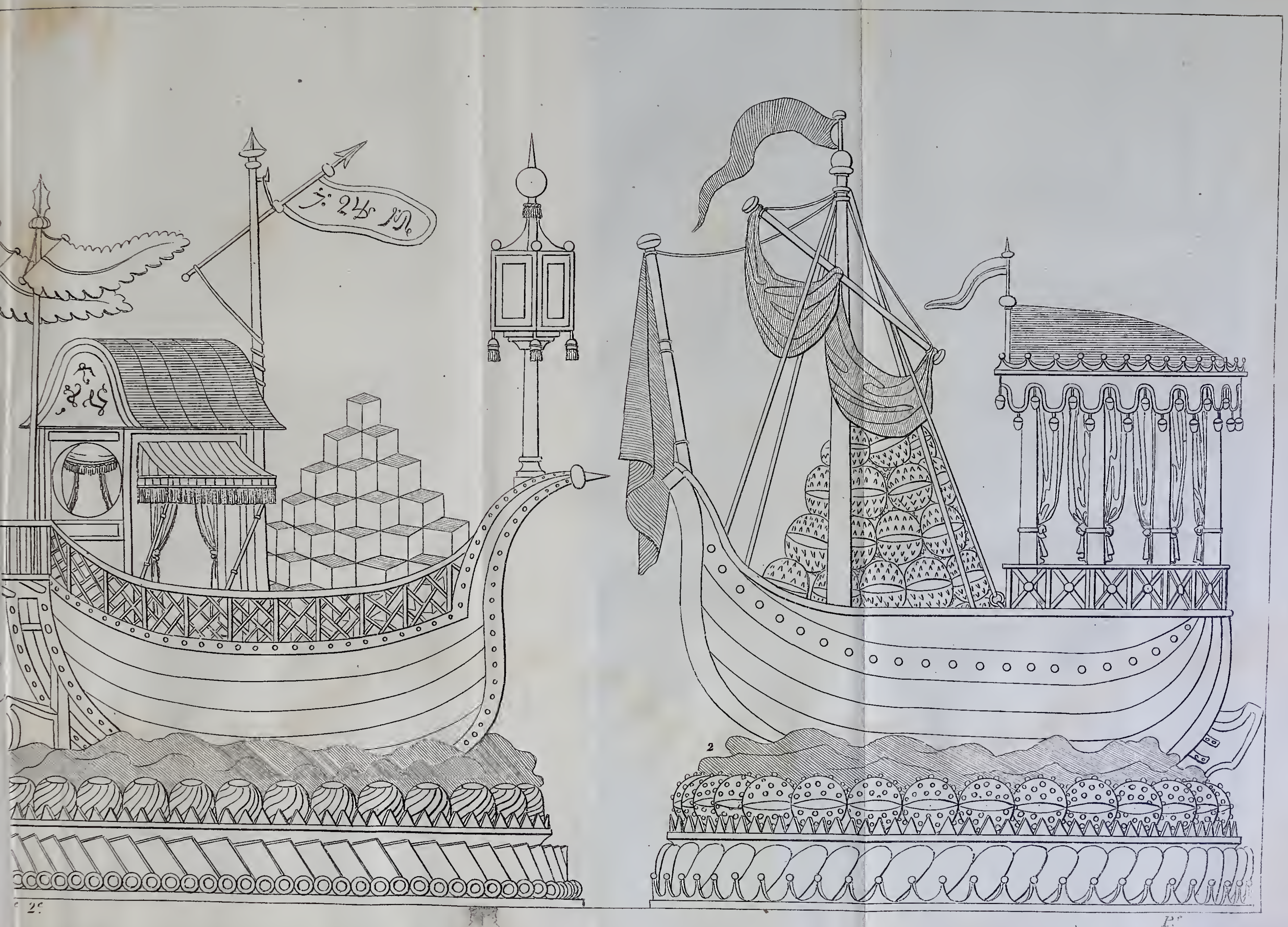
FRONTON EN RUINES, N° 1.

Cette belle pièce est à six colonnes, dont trois dans sa longueur et deux dans sa largeur. Ces colonnes sont de pâte d'office de deux lignes d'épaisseur, de manière qu'après les avoir masquées de sucre blanc, vous en taillez, avec le couteau (avec soin), la colonne à l'endroit où vous voulez imiter les ruines, ainsi que le dessin l'indique. Ensuite vous faites l'entablement en feuilletage blanc, ce qui formera parfaitement le massif des grosses pierres en ruine. La corniche est de pâte d'office, ornée de petits denticules de feuilletage : le pont, qui fait le soubassement de la pièce, est de pâte d'office épaisse, afin de pouvoir y tracer les indices des ruines; cette partie est masquée de sucre jaune mêlé de rouge et de vert, ce qui forme un granit. Vous placez entre les colonnes des fragments de l'entablement, afin de leur donner de l'effet; puis vous ornez cette pièce de groupes de mousse verte, ce qui lui donne de

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXIX.

Le n° 1 représente un fronton en ruines.
Le n° 2, la ruine de Palmyre.
Le n° 3, la grande ruine d'Athènes.


2

l'éclat et du ton. Le gradin est de pâte d'office, masqué de sucre blanc; sa garniture se compose de gâteaux turcs.

RUINE DE PALMYRE, N° 2.

Cette pièce est à seize colonnes : elle est carrée et forme trois arcades, dont la quatrième est en ruine. Les colonnes sont préparées comme il est dit ci-dessus, et masquées de sucre vert aux pistaches. L'entablement est de pâte d'office masquée de sucre blanc; et pour imiter les parties en ruine, vous y collez des blocs de feuilletage blanc. La corniche est masquée de même que les colonnes : le rocher est de pâte à choux pralinée (que vous disposez plate et irrégulière). Ces quatre arches sont de même pâte, mais glacées au four ou au cassé. Vous ornez la ruine et le rocher de groupes de mousse de diverses couleurs. Le socle est de pâte d'office masquée de sucre blanc; sa garniture, de gâteaux d'amandes glacés rose.

GRANDE RUINE D'ATHÈNES, N° 3.

Cette ruine est à huit colonnes, quatre dans sa longueur, et trois dans sa largeur. Cinq sont entières, et trois sont en ruines de diverses hauteurs : elles sont préparées comme les précédentes. L'entablement est de feuilletage blanc; la corniche de pâte d'office ornée de petits boutons de feuilletage blanc; le soubassement de cette colonnade se compose de trois arcades transversales et en pâte d'office, masquées de sucre rouge mêlé de sucre blanc.

Entre les colonnes vous placez des fragments de chapiteaux et d'entablement, le tout orné de mousse comme le dessin l'indique. Le socle est de pâte d'office, masqué de sucre vert; sa garniture se compose de gâteaux renversés glacés au four.

CHAPITRE XVIII.

PETIT NAVIRE CHINOIS, N° 1.

Ce navire est en pâte d'office masquée de sucre jaune. La galerie est découpée et masquée de sucre rouge, ainsi que la lanterne et les trois petits mâts. Les petits étendards sont en pastillage bleu de roi, orné de caractères chinois. Le cabinet est masqué rose, le toit est en sucre filé jaune. La mer est imitée de sucre filé argenté; elle est entourée de madeleines au cédrat.

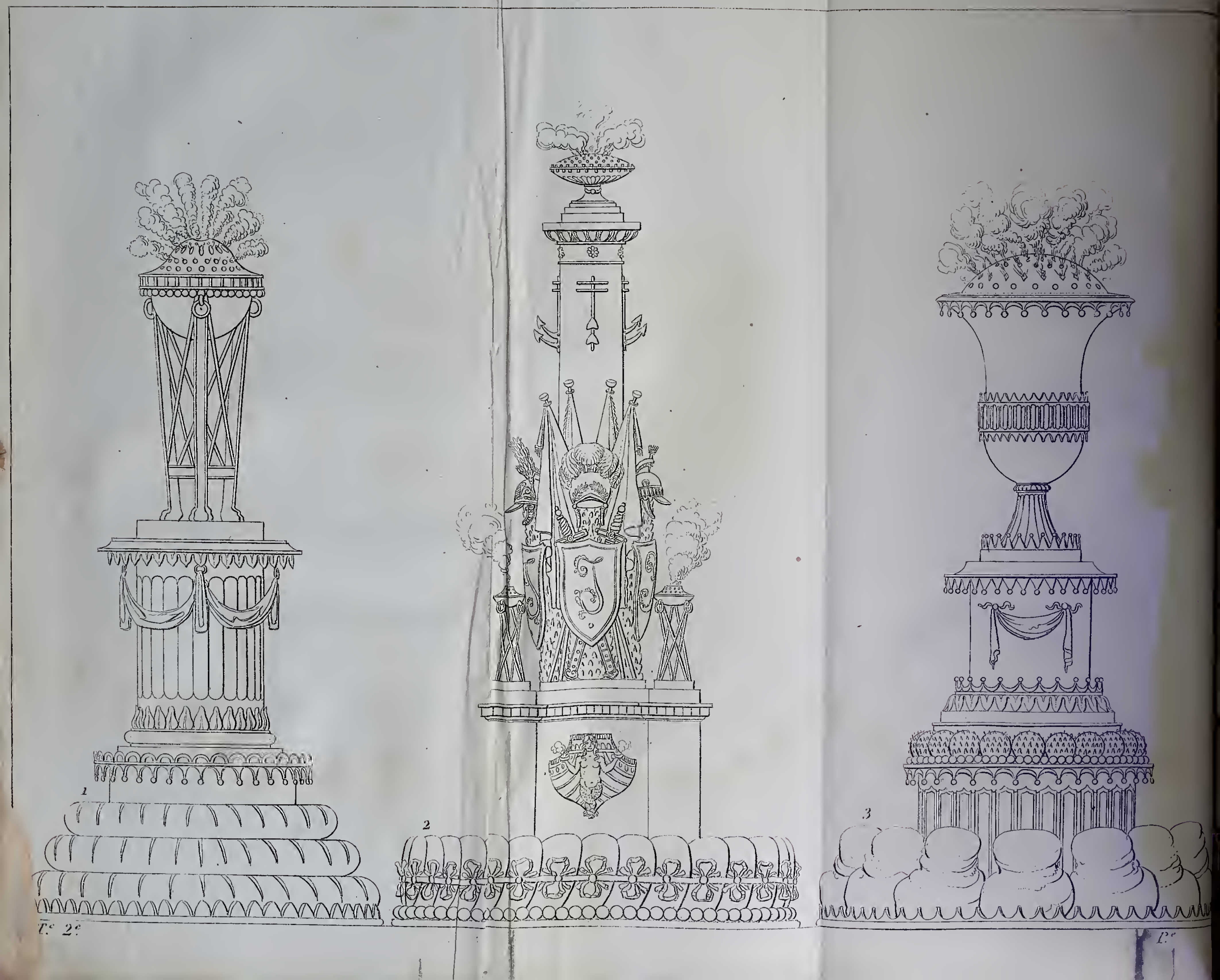
On garnit ce navire d'oranges en pâte d'amandes ou de citrons, ou bien de gâteaux d'amandes glacés au chocolat, tel que le dessin le représente. Le gradin est de pâte d'office, masqué de sucre rouge; les deux garnitures se composent de madeleines et de biscuits glacés au rum.

GONDOLE VÉNITIENNE, N° 2.

Cette pièce est en pâte d'office masquée de sucre

SUJETS DE LA PLANCHE XXX.

Le n° 1 représente la gondole vénitienne.
Le n° 2, un petit navire chinois.


1
2
3
T.e 2.e
P.e


1
2
T.e 2.e

bleu de ciel : elle est élevée sur un petit socle bombé de quatre pouces au milieu, et de deux pouces sur les bords : c'est sur ce socle que vous placez des nappes de sucre filé argenté, pour imiter les vagues de la mer, comme le dessin l'indique, ce qui fait bien : car cette gondole se trouve absolument entourée de vagues très-brillantes. Le pavillon se compose de huit colonnes masquées de sucre rose; les draperies sont de pâte d'office bleu de ciel (ou en sucre filé jaune) : le dôme est en sucre filé jaune, ainsi que la voile et le petit pavillon flottant. Le mât est masqué de même que la gondole; les cordages qui l'entourent sont de sucre filé blanc : la garniture se compose de moyennes méringues au gros sucre et garnies de crème.

Je servis cette gondole garnie de petits tonneaux en pâte d'amandes garnie de confitures, puis de méringues, tel que le représente le dessin, et, une autre fois, de grosses truffes cuites au vin de Champagne. Le socle est de pâte d'office masquée de sucre rose; sa garniture, de pains à la duchesse glacés au four.

CHAPITRE XIX.

PAIN BÉNIT ROYAL, N° 1.

Cette grosse pièce est d'un effet admirable, et an-

SUJETS DE LA PLANCHE XXXI.

Le n° 1 représente le pain bénit royal.

Le n° 2, la grande cassolette antique.

Le n° 3, le vase brûlant l'encens, garni de grosses brioches.

nonce réellement la magnificence d'un grand prince. Elle fut exécutée à Neuilly pour la duchesse ***, qui en fit hommage à la paroisse du pays.

Lorsque j'eus terminé ce pain bénit, et qu'il fut au milieu de l'église, je trouvai qu'il avait quelque chose de grand et de religieux, sous le rapport de l'encens qui brûlait dans les petites cassolettes et dans la coupe, et qui parfuma en un moment la voûte du temple sacré.

Maintenant, revenons à nos détails. Le piédestal de cette colonne est carré; et aux quatre coins sont de petits piédestaux qui sont détachés du grand, par deux pouces qu'ils ont de saillant, sur lesquels sont placées quatre cassolettes roses. Dans leurs cuvettes vous collez un petit dôme de fer-blanc, dans lequel vous placez douze clous d'encens. Le dôme qui couvre les cassolettes est découpé à jour, dans le genre du dessin, et s'ôte à volonté. Les trophées qui ornent les quatre façades de cette pièce sont en pastillage blanc ou doré. Toute cette grosse pièce est de pâte d'office masquée de sucre blanc et rose. La coupe qui couronne cette colonne est garnie en dedans d'un dôme de fer-blanc, dans lequel vous placez une douzaine de clous d'encens.

Les guirlandes que vous voyez orner le piédestal sont de sucre filé argenté, ce qui produit beaucoup d'effet. La garniture se compose de vingt-quatre pains bénits en forme de coussins, pesant chacun deux livres. Elle est ceinte d'une couronne de rubans blancs, où sont attachées des bouffettes de faveur blanche, ce qui termine ce pain bénit d'une manière convenable. Au moment de partir de la sa-

cristie, vous allumez l'encens, et recouvrez les cassolettes et la grande coupe.

Le pain bénit dont je viens de parler avait quatre pieds et demi de hauteur sur trois de largeur.

On pourrait en faire de moins considérables, comme, par exemple, le représentent les n°s 2 et 3 de la planche 31.

On pourrait encore composer ces sortes de grosses pièces de l'une des deux grandes cassolettes figurées sur la planche 19; de même encore, d'une lyre, d'une mappemonde, d'une gerbe de blé, d'un palmier, d'un trophée de guerre, d'un vase tel qu'il est décrit planche 20, ou des deux autres pièces de la même planche. Ici finit la série des pièces montées.

OBSERVATION SUR LES GROSSES PIÈCES MONTÉES.

Ces grosses pièces ont depuis dix-huit pouces de diamètre jusqu'à vingt-quatre, et on leur donne de hauteur depuis trente à trente-six pouces jusqu'à quarante et quarante-huit. Je n'ai pas besoin de dire que, pour l'exécution de toutes ces sortes de colifichets, il faut, avant tout, en avoir les moules. Cependant, j'en ai fait un grand nombre sans leur secours; par exemple : le trophée de guerre; le gradin d'abaisse en pâte d'amandes, de même que l'ermitage parisien; la grotte; les n°s 1 et 2 de la planche 21; les n°s 1 et 2 de la planche 22; les n°s 2 et 3 de la planche 23; et les n°s 1 et 3 de la planche 24.

Voilà une idée des pièces que l'on peut faire sans moules.

On a sans doute remarqué que le sucre rose se

trouve employé dans un très-grand nombre de pièces montées contenues dans cette partie. Cela est facile à concevoir, parce que cette jolie couleur a le double avantage d'être agréable à la vue, et en même temps s'allie parfaitement avec nos petites pâtisseries de colifichets ; avantage qu'on ne peut réellement obtenir avec le rouge, le vert, le bleu, le lilas, et même l'orange et le jaune, parce que ces sortes de couleurs sont trop tranchantes et trop disparates de nos couleurs de pâtisserie. Cependant nous sommes forcés de les employer pour varier les pièces, surtout dès qu'on en doit servir quatre ou six ensemble, afin de les faire valoir l'une par l'autre. Cette différence de couleurs leur donne du ton et de l'élégance ; mais nous ne donnons à ces sucres colorés que des teintes extrêmement légères; car plus les couleurs sont tendres, et plus elles sont jolies et agréables à la vue. Néanmoins, si elles sont par trop pâles, elles perdent leur éclat, et finissent par devenir insipides par leur fadeur. Le juste milieu est donc bien nécessaire pour la colorisation des sucres qui produisent tant d'effet et d'éclat. Ils ont l'avantage réel d'être plus brillants que la pâte d'amandes de couleur, et même le pastillage. Ce résultat est bien important, puisque en moins d'une journée on peut aisément exécuter plusieurs de ces pièces montées. Elles seront trouvées charmantes ; tandis que, pour les obtenir en pâte d'amandes ou en pastillage, il faut au moins six et huit jours, pour ne pas dire plusieurs semaines. Ce genre est tout-à-fait pâtissier, et ne ressemble en rien au décor de l'office. Nous devons être jaloux et fiers de nous distinguer par des talents qui n'appartiennent qu'à notre état.

Le sucre filé joue aussi un grand rôle dans cette partie, qu'il enrichit d'une manière si éclatante. Pour mes casques, par exemple, quel brillant effet ce sucre ne produit-il pas, ainsi que pour mes autres colifichets, tels que la mappemonde, la lyre, la harpe, les cascades, les chaumières, et tant d'autres objets de goût!

Cette série de grosses pièces montées est généralement facile à l'exécution, parce que leurs détails sont courts et aisés à concevoir, ce qui les fera sans doute apprécier par mes confrères. Elles sont d'autant plus intéressantes pour mon état, qu'elles sont composées par l'homme qui les a exécutées mille fois, et toujours avec des modifications plus ou moins simplifiées. Ce résultat est, ce me semble, d'autant plus important, que j'ai levé les difficultés qu'il y avait à courir dans ce genre de décors.

Cette collection de colifichets, tant pièces montées qu'entremets (comme on va le voir), est le résultat des progrès rapides que fit notre grande pâtisserie moderne. Ce genre nous appartient particulièrement. Les dessins, cependant, ne sont pas selon les règles de l'art du dessin.

Mais il me fut de toute impossibilité d'employer les détails de l'architecture dans un genre de décor qui n'appartient qu'à mon état. Mon premier devoir fut donc de me renfermer dans les limites des lois bizarres que mon métier m'imposait; et je fus contraint, en dépit de moi-même, de produire des choses telles que mon art l'exige : car, après tout, il fallait donner des idées, ou, si l'on veut, de petits modèles qui puissent être prompts et aisés à

faire en pâtisserie, et dans un court espace de temps, comme je l'ai démontré dans cette partie. Telle est la cause principale qui m'a forcé de ne produire que des objets de goût et de fantaisie, et les plus simples possible, mais élégants et corrects, selon les règles que j'ai imprimées à la pâtisserie moderne.

CHAPITRE XX.

DES CROQUE-EN-BOUCHE D'ENTREMETS.

CROQUE-EN-BOUCHE DE QUARTIERS D'ORANGES, N° 1.

Ayez douze belles oranges rouges et de bon fruit. Après en avoir enlevé l'écorce, séparez chacune d'elles en douze quartiers d'égale grosseur; mais ayez soin d'en séparer exactement toute la peau blanche, sans cependant endommager la pellicule qui contient le jus du fruit. Tous les quartiers étant ainsi préparés, vous les trempez séparément et en-

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXII.

Le n° 1 représente les croque-en-bouche de quartiers d'oranges, glacé au caramel.

Le n° 2, le biscuit glacé à la royale.

Le n° 3, le croque-en-bouche de génoises glacées au gros sucre.

Le n° 4, le croque-en-bouche de marrons glacés au caramel.

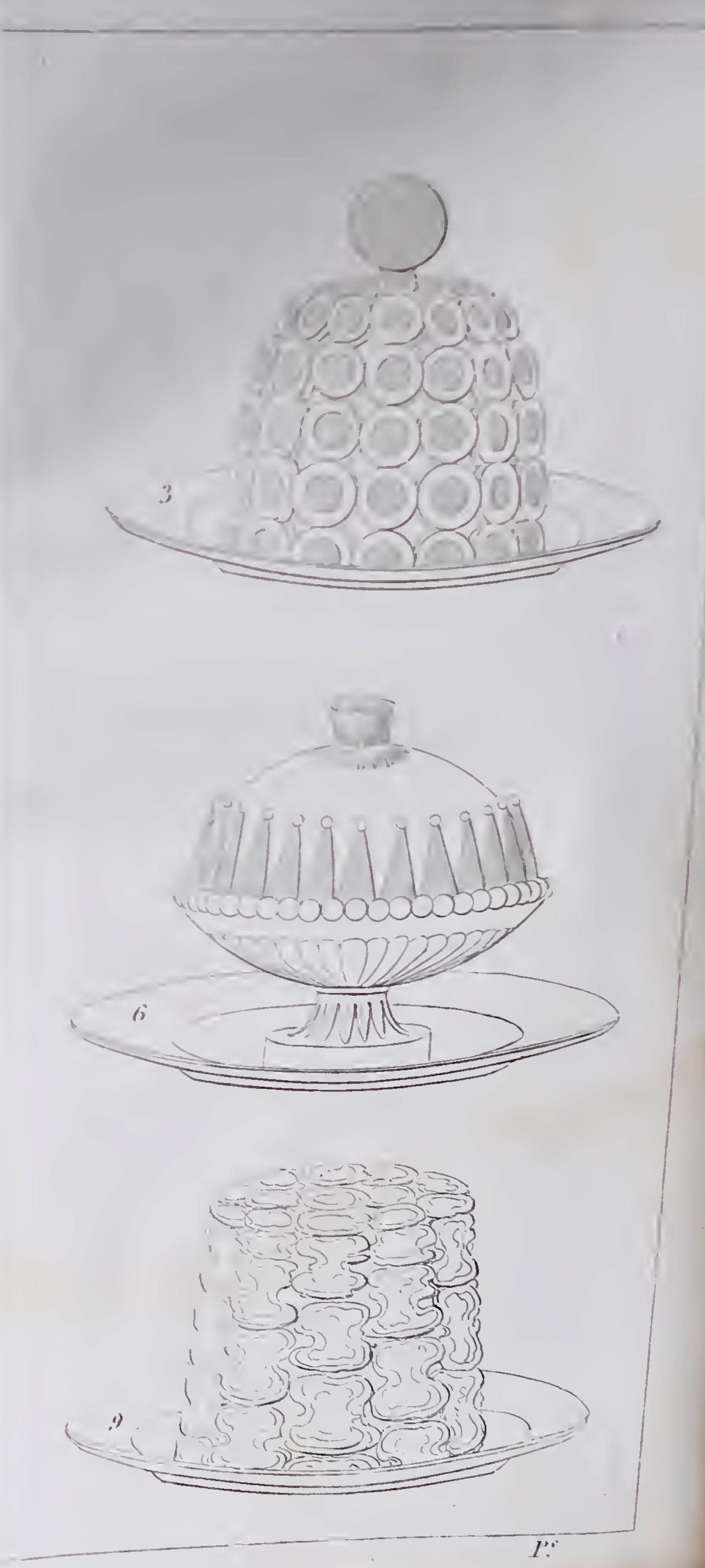
Le n° 5, la corbeille à la française, garnie de crème et de fraises.

Le n° 6, la coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane.

Le n° 7, la charlotte à la parisienne.

Le n° 8, la méringue montée et au gros sucre.

Le n° 9, le croque-en-bouche de noix vertes glacées au caramel.


3
6
9

tièrement dans du sucre cuit au cassé (légèrement coloré), et vous les placez à mesure dans un moule uni de six pouces de diamètre sur cinq de hauteur : mais vous les placez inclinés dans le genre du dessin n° 1. Aussitôt que le sucre devient caramel, vous en faites cuire d'autre et continuez à monter le croque-en-bouche que vous démoulez et servez de suite ; il ne doit pas attendre, parce que le sucre s'amollit rapidement par l'humidité du fruit. Par ce triste résultat, au bout d'une heure d'attente, le croque-en-bouche est susceptible de tomber par fragments ; il est donc important de le mouler au moment du service.

ROQUE-EN-BOUCHE DE GÉNOISES AU GROS SUCRE, N° 3.

Préparez l'appareil des génoises à l'orange (*Voyez* et article, 5[e] partie), et faites-les cuire selon la outume. Vous les détaillez avec un petit coupe-pâte rond-uni de quatorze lignes de diamètre ; enuite vous videz le milieu avec un petit coupe-pâte e huit lignes de largeur, de manière que vos énoises forment des anneaux que vous masquez égèrement dessus avec de la glace royale colorée ert pistaches, sur laquelle vous semez du gros ucre très-égal de grosseur. A mesure que vous vez une douzaine de génoises préparées ainsi, vous s mettez à la bouche du four deux minutes seument, et vous continuez le même procédé pour reste des génoises. Vous les mettez ensuite dans n moule en dôme de sept pouces de diamètre sur nq de hauteur ; vous les collez avec du sucre cuit

au cassé; vous renversez le moule sur son plat et, après l'avoir ôté, vous garnissez le milieu d chaque anneau de génoises d'une belle cerise confit bien transparente, et égouttée comme le dessin ci dessus l'indique. (*Voyez* le n° 3.)

En glaçant les génoises à la glace blanche, vou semez dessus des pistaches hachées et les garnisse au milieu d'une cerise, ou bien vous les glacez à blanc et au gros sucre garni aussi d'une cerise.

Mais lorsque vous voulez les garnir de beau verjus, mettez-les à la glace blanche et au gros sucre, ou à la glace rose et au gros sucre, ou à la glac citron et au gros sucre : garnissez-les de verjus.

CROQUE-EN-BOUCHE DE FEUILLETAGE A BLANC.

Donnez douze tours à un litron de feuilletage; détaillez-le en petits anneaux comme les précédents; et, après les avoir rangés sur le tour, saupoudrez-les de sucre fin et placez-les de suite sur un grand plafond, ou sur une plaque d'office. Mettez-les au four chaleur modérée, et cuisez-les bien blancs. Lorsqu'ils sont froids, vous les montez dans un moule en dôme uni, et les collez avec du sucre cuit au cassé. Vous garnissez le milieu des anneaux avec une belle cerise ou du verjus.

On peut masquer le dessus des anneaux avec de la glace royale rose, blanche ou verte. Sur la rose, on peut semer du gros sucre; sur la blanche, des pistaches hachées, et sur la verte, du gros sucre.

On glace encore ces anneaux au sucre au cassé blanc ou rose, ou au caramel.

CROQUE-EN-BOUCHE DE MARRONS GLACÉS AU CARAMEL, N° 4.

Ayez soixante beaux marrons (de Lyon) grillés, et après les avoir parfaitement épluchés et parés des parties colorées par le feu, vous les glacez (trempez) un à un dans du sucre cuit au caramel bien blond, et les placez à mesure dans un moule rond uni de sept pouces de diamètre sur cinq de hauteur.

On doit monter ce croque-en-bouche au moment du service, parce que l'humidité des marons ramollit le sucre au point qu'en peu de temps il perd sa consistance et son brillant.

On peut également colorer le sucre rose ou au safran, ou simplement cuit blanc au cassé.

CROQUE-EN-BOUCHE DE NOIX VERTES GLACÉES AU CARAMEL, N° 9.

Épluchez soixante belles noix vertes, mais ayez soin de les conserver bien entières. Vous les mettez au four chaleur douce pour les colorer légèrement. Lorsqu'elles sont froides, vous les glacez les unes après les autres, et les placez à mesure dans le moule avec ordre, comme le dessin n° 9 l'indique, et vous servez. On peut mouler les croque-en-bouche sans faire sécher les noix. On en fait également aux amandes vertes, mais ce n'est qu'au moment du service, pour s'assurer de l'opération.

On fait aussi des croque-en-bouche d'entremets

dans le genre des recettes décrites au croque-en-bouche de grosses pièces de fonds. (*Voyez* la 4[e] partie.)

CHAPITRE XXI.

BISCUIT GLACÉ A LA ROYALE, N° 2.

FAITES un biscuit de Savoie (*Voyez* les grosses pièces de fonds) de neuf œufs, trois quarterons de sucre et cinq onces de fécule ; ajoutez un peu de poudre d'iris et de fleur d'orange pulvérisée. Le biscuit étant cuit de belle couleur (dans un moule à huit côtes) et refroidi, vous mettez dans une petite terrine un blanc d'œuf et demi, que vous remplissez avec dix onces de sucre royal passé au tamis de soie. Vous remuez parfaitement cette glace avec une cuillère de bois ou d'argent, en ajoutant de temps en temps quelques gouttes du suc d'un citron. La glace étant très-blanche, vous la séparez en deux parties égales ; vous mettez dans l'une assez de carmin ou du rouge végétal pour la colorer d'un beau rose ; après quoi, vous masquez une côte seulement et correctement avec la glace blanche : vous masquez la côte suivante de rose que vous lissez avec la lame du couteau : ayez soin que la glace soit mince et aussi unie que possible. Suivez le même procédé pour masquer la surface du biscuit ; une côte blanche, une rose, une blanche, une rose, et ainsi de suite, comme le représente le dessin n° 2 de la planche ci-dessus.

Pour avoir la facilité de masquer ce biscuit, vous le placez sur une assiette creuse renversée ; vous le

mettez quinze minutes à la bouche du four chaleur molle, afin que la glace se sèche sans changer de couleur, point essentiel de l'opération; car si le rose ou le blanc se trouve altéré par la chaleur du four, ce joli entremets est de mauvaise mine; et, au lieu du beau fini, il n'a plus que l'indice du vulgaire qui ne produit que des choses médiocres.

Il est important de remarquer que la glace doit se trouver d'un corps lisse, coulant et un peu épais, en la versant de la cuillère. La glace étant trop liée, elle n'est pas unie; trop molle, elle ne peut masquer convenablement. Je ne puis déterminer la quantité de sucre, à cause de la grande variation des œufs dans leur grosseur.

BISCUIT A LA PARISIENNE.

Faites un biscuit de même que le précédent; mais faites-le cuire dans un moule uni de sept pouces de diamètre. Lorsqu'il est cuit de belle couleur et refroidi, vous le cernez dans le genre d'un vol-au-vent à un petit pouce près du bord et à trois de profondeur. Otez-en le couvercle et une grande partie de la mie; ensuite préparez une glace comme il est dit ci-dessus, et colorez-la d'un beau vert pistache avec de l'essence de vert d'épinards. Vous en masquez la surface et le pourtour du biscuit, que vous mettez quelques minutes au four chaleur molle, pour sécher la glace seulement sans la changer de couleur.

Au moment du service, vous garnissez l'intérieur du biscuit avec l'appareil du fromage bavarois aux pistaches. Vous placez par-dessus une sultane très-

blanche filée dans un dôme de six pouces de diamètre, et vous servez de suite.

On peut également garnir ce biscuit avec toutes les sortes de recettes contenues dans le chapitre des fromages bavarois, de même des crèmes plombières ou glacées. (*Voyez* mon *Cuisinier parisien.*)

On le garnit encore de crème fouettée et de fraises : on peut encore changer la couleur de la glace du biscuit, c'est-à-dire la faire rose, jaune, chocolat, orange, citron et blanc.

On peut semer sur ces glacés du gros sucre ou des pistaches hachées.

BISCUIT AUX CONFITURES ET MÉRINGUÉ.

Faites un biscuit de la même force que les précédents ; mais formez-le dans un moule rond-uni de six pouces de largeur sur cinq ou six de hauteur. Lorsqu'il est parfaitement refroidi, vous le coupez sur son diamètre en lames de six lignes d'épaisseur. Vous le séparez à mesure ; et, lorsque vous êtes à la dernière épaisseur, vous masquez légèrement le dessus de marmelade d'abricots, sur laquelle vous placez une lame de biscuit que vous masquez encore d'abricots. Placez ainsi le biscuit en le masquant à mesure de marmelade, de manière qu'il se trouve être dans sa forme première; après quoi, vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes. Vous les mêlez avec quatre onces de sucre fin ; vous masquez de ce mélange la surface et le tour du biscuit, et semez par-dessus du sucre écrasé fin. Vous remettez au four chaleur douce pour le colorer d'un beau blond : lorsqu'il est refroidi, vous le servez.

On peut semer sur le méringué du gros sucre ou des pistaches coupées en dés, ou du raisin de Corinthe mêlé avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches hachées.

On remplace la marmelade d'abricots par des marmelades de coins, de pêches ou de prunes, ou par des groseilles de Bar et de la gelée de pommes.

BISCUIT FOURRÉ A LA PATISSIÈRE ET MÉRINGUÉ.

Vous préparez la moitié de la recette décrite à l'article crème-pâtissière au chocolat : vous employez cette crème de même que ci-dessus, c'est-à-dire que vous coupez le biscuit en lames que vous masquez légèrement de crème au lieu d'abricots, et vous le méringuez de même que le précédent.

On peut varier cette crème selon les recettes indiquées dans le chapitre des crèmes - pâtissières. (*Voyez* 5e partie.)

BISCUIT A L'ITALIENNE.

Vous préparez le biscuit de même que les précédents ; et, après l'avoir coupé en lames, vous commencez à verser sur la dernière une cuillerée de vrai marasquin : à mesure que vous replacez les lames de biscuit les unes sur les autres, vous versez dessus une cuillerée de marasquin, de manière que la mie se trouve légèrement imbibée de cette agréable liqueur. Le biscuit ayant repris sa forme première, vous le méringuez de même que le précédent, ou bien vous le masquez avec de la

marmelade d'abricots : vous semez par-dessus des macarons pulvérisés.

On peut également imbiber la mie de ce biscuit de liqueurs fines des îles, et le masquer ensuite de l'appareil des méringues à l'italienne.

CHAPITRE XXII.

CORBEILLE A LA FRANÇAISE, N° 5.

Ayez un moule à corbeille dans le genre du dessin n° 5 : montez dedans des croquignoles à la reine, que vous glacez, à mesure, dans du sucre cuit au cassé et légèrement coloré; mais vous les collez avec symétrie dans le genre du dessin n° 6. Après avoir ôté la corbeille du moule, vous la placez sur le plat d'entremets, et la garnissez en pyramide avec de la crème plombière assaisonnée aux fraises: vous placez légèrement dessus de grosses fraises entières et de bon fruit ou de belles fraises ananas. Servez de suite.

On peut garnir cette corbeille selon les recettes contenues dans le chapitre des crèmes plombières.

CORBEILLE A L'ANGLAISE.

Vous la montez dans le même moule que la précédente; mais vous la formez en collant, à côté l'un de l'autre, de petits macarons doux ou aux avelines. Après l'avoir démontée, vous la placez sur son plat, et la garnissez avec l'une des recettes indiquées au chapitre des crèmes fouettées. Vous semez sur la

surface de la crème (que vous aurez dressée en pyramide) de gros raisins de Corinthe bien lavés et essuyés dans une serviette. Servez de suite.

CORBEILLE A LA GÉNOISE.

Vous préparez l'appareil indiqué à l'article *génoises au chocolat* : vous le détaillez avec un petit coupe-pâte rond de douze lignes de diamètre ; après quoi, vous glacez ces petits ronds dans du sucre cuit au cassé. Vous les montez à mesure dans le moule à corbeille : lorsqu'ils sont démontés, et au moment du service, vous la garnissez en rochers avec une gelée fouettée, que vous aurez fait prendre comme l'habitude. On fait, dans le même genre, des corbeilles en nougat d'avelines et d'amandes ordinaires, de petits croque-en-bouche à la reine et au gros sucre.

COUPE EN PATE D'AMANDES ORNÉE D'UNE SULTANE, N° 6.

Faites une demi-livre de pâte d'amandes comme il est indiqué à la croquante de pâte d'amandes (*Voyez* la 3ᵉ partie) ; vous l'abaissez ronde et à une bonne ligne d'épaisseur, et la placez ensuite sur un dôme (légèrement beurré), de six pouces de diamètre sur deux de hauteur. Vous la parez en lui donnant la forme du dôme, que vous placez de suite sur un plafond ; vous le mettez au four chaleur douce, afin de colorer la pâte d'amandes d'un beau blond. Avec le reste de la pâte, vous faites le pied de la coupe et le colorez blond. Quand il est refroidi, vous le

collez à la coupe avec du sucre cuit au cassé, dans lequel vous glacez assez de petits boutons de feuilletage ou de pâte d'amandes, pour orner le bord de la coupe (*Voyez* le dessin n° 6); alors vous les collez après. Vous placez la coupe sur son plat d'entremets, et la garnissez de crème fouettée aux fraises, ou d'une crème plombière, sur laquelle vous placez çà et là de grosses fraises ou framboises. Recouvrez la crème, en plaçant sur le bord de la coupe une sultane blanche filée sur le même moule qui a servi à former la coupe. Vous placez sur le milieu de la sultane une aigrette en sucre filé. Servez de suite.

Pour monter cet entremets avec sûreté, observez les détails du dessin n° 6.

On fait, dans le même genre, des coupes en nougat et en petits croque-en-bouche à la reine.

CHAPITRE XXIII.

PREMIER TRAITÉ DES CHARLOTTES.

CHARLOTTE A LA PARISIENNE.

Ayez six onces de biscuit à la cuillère bien glacés, et une petite caisse de biscuit vert aux pistaches; vous coupez ce dernier en lames minces, et le découpez en losanges alongées de quinze lignes. Vous en formez une double étoile au fond d'un moule uni et octogone; vous disposez de petits biscuits en pointe, et les placez sur l'étoile, afin de masquer le fond du moule. Avec le reste des biscuits, vous

masquez la hauteur du moule, en les posant droits dedans et tout près les uns des autres. Ayez soin de placer le côté glacé sur le moule : alors vous emplissez la charlotte avec la préparation décrite au fromage bavarois à la vanille (*Voyez* cet article), mais vous la versez au moment où elle se trouve prête à servir. Le moule étant plein, vous couvrez le fromage avec des biscuits ; après quoi vous entourez le moule dans de la glace pilée ; et quarante minutes après, vous renversez la charlotte sur un plat d'entremets. Servez-la de suite.

Cette jolie charlotte ne laisse rien à désirer. Quelques personnes nomment cette charlotte *à la russe*, tandis que je l'ai dénommée *à la parisienne*, attendu que j'en eus l'idée pendant mon établissement ; car les premières qui aient paru, ce fut chez les ministres de la Police et des Relations extérieures, où je les ai envoyées toutes moulées au moment du service, avec les commandes de pâtisserie qui m'étaient faites pour ces grandes maisons.

On garnit également ce délicieux entremets avec toutes les sortes de recettes contenues dans le chapitre des fromages bavarois.

CHARLOTTE A LA FRANÇAISE.

Vous foncez cette charlotte comme la précédente ; mais en place de biscuits, vous employez des croquettes (longues) à la parisienne. Vous la garnissez avec la préparation décrite à l'article *blanc-mangés à la crème* ; vous la versez au moment où elle se trouve prête à être démoulée ; et, après avoir cou-

vert la surface avec des croquettes, vous placez le moule à la glace : une heure après, vous renversez la charlotte sur son plat, et la servez de suite.

Cette charlotte diffère singulièrement de la précédente, tant par sa physionomie que par sa qualité croquante et moelleuse. Quoique je n'aie pas vu l'effet de cette charlotte, je suis persuadé qu'elle sera bien accueillie par les gourmands : je suis sûr qu'en la composant de blanc-mangés à la crème, et des croquettes à la parisienne, elle ne peut qu'être savourée agréablement.

On peut ainsi garnir ces entremets, selon les recettes décrites dans les chapitres des blanc-mangés, en préparant ceux-ci à la crème.

CHARLOTTE A L'ITALIENNE.

Faites un petit entremets de génoises au rum. (*Voyez* cet article, 5e partie.) Vous les coupez de la forme et du volume des petits biscuits à la cuillère, c'est-à-dire d'un carré très-long; alors vous foncez avec un moule rond-uni, mais vous les placez un peu inclinées, et les unes appuyées dessus les autres; vous remplissez la charlotte avec la préparation décrite à l'article crème plombière au rum; ajoutez dans cette crème quatre gros de colle clarifiée. Aussitôt qu'elle commence à se lier très-épaisse, vous la versez dans la charlotte, que vous couvrez avec des génoises, et la mettez à la glace pendant une petite heure; vous la démoulez et la servez de suite.

On pourrait la garnir avec toutes les sortes de recettes détaillées dans le chapitre des crèmes plom-

bières, mais toujours en y ajoutant quatre gros de colle de poisson clarifiée.

CHARLOTTE AUX MACARONS D'AVELINES.

Après avoir préparé la crème à la française et aux macarons (*Voyez* cet article), vous la faites prendre comme le blanc-mangé à la crème; aussitôt qu'elle commence à se lier, à devenir bien coulante, vous y amalgamez une petite assiette de crème fouettée; vous masquez le fond d'un moule d'entremets uni avec des macarons aux avelines ou autres; vous en placez d'autres droits le long des parois du moule; mais vous remplissez les petits vides qui se trouvent entr'eux avec des fragments de macarons. Vous commencez à verser assez de crème dans la charlotte pour contenir les macarons du tour, sur lesquels vous en placez d'autres; vous remettez encore de la crème, ensuite des macarons et de la crème. La charlotte étant ainsi garnie, vous la placez à la glace, et une heure après vous la servez.

On peut également garnir cette charlotte avec toutes les différentes recettes contenues dans le chapitre des crèmes françaises, mais en y mêlant, comme ci-dessus, un petit fromage à la Chantilly.

CHARLOTTE AUX GAUFRES AUX PISTACHES.

Préparez la moitié de la recette des gaufres dites aux pistaches (*Voyez* cet article, 5e partie); aussitôt qu'elles ont cuit de belle couleur, vous les coupez de la hauteur du moule, et leur donnez deux pouces

de largeur; vous les roulez tout-à-fait en petites colonnes, que vous placez droites dans le moule pour en garnir le tour. Vous masquez le fond du moule avec des gaufres coupées en carrés alongées et pliées en cornets, de manière que la charlotte se trouve foncée exactement : alors vous la garnissez avec l'une des recettes décrites dans le chapitre des gelées fouettées (d'entremets), et vous la placez à la glace pendant une petite heure; après quoi vous la renversez et la servez de suite.

Cette charlotte est d'une physionomie tout-à-fait distinguée des précédentes, et ne leur cède en rien pour la qualité.

On peut ajouter du gros sucre aux pistaches, afin que la surface des gaufres se trouve plus brillante encore.

Il est important de remarquer que, pour faire toutes ces jolies charlottes avec succès, on ne doit les garnir des crèmes indiquées, que quand ces mêmes crèmes se trouvent fermes, comme on les sert ordinairement démoulées.

CHAPITRE XXIV.

SECOND TRAITÉ DES CHARLOTTES.

CHARLOTTES DE POMMES D'API.

Après avoir épluché quatre-vingts pommes d'api, vous les coupez par petits quartiers minces; vous les sautez dans une grande casserole avec quatre onces de beurre tiède et quatre onces de sucre en poudre,

sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une orange ou d'une bigarade bien jaune. Ensuite vous placez les pommes couvertes sur un feu modéré, et les sautez de temps en temps afin de les cuire bien également et le plus entières possible. Vous y mêlez un pot de belles cerises égouttées de leur sirop. Pendant leur cuisson, vous coupez carrément la mie d'un pain de deux livres, que vous aurez commandé la veille, et de la même pâte que le pain mollet ordinaire. Vous coupez cette mie dans son épaisseur avec un coupe-racine de huit lignes de diamètre. Ensuite vous trempez ces colonnes de mie dans quatre onces de beurre tiède, et les placez à mesure dans le moule pour en garnir le fond et le tour. Vous versez les pommes dans la charlotte, et masquez le dessus encore de mie, trempée dans le beurre trois quarts d'heure avant le moment du service, vous la mettez au four gai, ou bien vous la placez sur des cendres rouges, et l'entourez de moyennes braises ardentes. Vous la couvrez de même après une demi-heure de cuisson : vous observez la charlotte, et si elle se trouve colorée bien blonde, vous la renversez sur son plat; mais dans le cas contraire, vous renouvelez le feu, lorsqu'elle est cuite, vous enlevez le moule, et masquez légèrement la charlotte avec un doroir imbibé de marmelade d'abricots, de gelée de pommes ou de groseilles rouges, ou avec le jus du pot de cerises, ce qui lui donne une physionomie brillante.

On aura soin de beurrer le moule avant de s'en servir. On le glace aussi avec du sucre en poudre; mais je préfère le beurrer simplement, attendu que

le sucre est susceptible de colorer la charlotte de places plus foncées les unes que les autres.

CHARLOTTES DE POMMES DE RAINETTE.

Épluchez trente-six belles pommes de rainette bien saines, coupées par quartiers, et chaque quartier émincé en six parties égales. Vous les sautez dans une grande casserole avec quatre onces de beurre tiède, et quatre de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un citron ou la moitié d'un zeste de cédrat; après quoi vous faites cuire les pommes sur un feu modéré, avec les soins donnés aux précédentes. Vous y mêlez quatre cuillerées de marmelade d'abricots.

Vous foncez la charlotte, comme il est dit ci-dessus, ou bien vous coupez la mie d'un pain de mie, le plus mince possible, et la parez en lames d'un pouce de largeur, et de la hauteur du moule, dans lequel vous les placez droites en les croisant un peu l'une sur l'autre; mais auparavant vous masquez le fond du moule avec des lames coupées en cœur, et toujours en les trempant dans du beurre tiède, à mesure que vous les placez. La charlotte étant ainsi foncée, vous la garnissez et vous recouvrez le dessus des pommes de lames de pain, masquées de beurre. Vous faites cuire, et servez la charlotte comme il est indiqué à l'article précédent.

Pour la charlotte de pommes au raisin de Corinthe, vous procéderez de même que ci-dessus, en supprimant deux onces de sucre, que vous remplacez par quatre onces de beau raisin de Corinthe parfaitement lavé.

On peut encore employer du raisin muscat, en
lace de celui de Corinthe.

CHARLOTTES D'ABRICOTS.

Ayez vingt-quatre beaux abricots de plein-vent,
ouges en couleur, et pas trop mûrs. Après en avoir
té la pelure, le plus mince possible, vous coupez
hacun d'eux en huit quartiers. Vous les sautez dans
ne casserole avec quatre onces de sucre fin et deux
nces de beurre tiède, sur un feu modéré, pendant
x minutes. Dans ce laps de temps, vous foncez la
harlotte dans le même genre que celle aux pom-
es d'api. Vous versez dedans les abricots tout bouil-
nts; vous recouvrez la charlotte, que vous faites
uire suivant la règle; aussitôt qu'elle a atteint une
elle couleur blonde, vous la renversez sur son plat.
ous la glacez légèrement de marmelade d'abricots,
la servez de suite.

CHARLOTTES DE PÊCHES.

Coupez par moitié vingt moyennes pêches de vi-
es, un peu fermes de maturité. Vous les faites
anchir dans un sirop léger. Quand elles sont par-
tement égouttées, vous coupez chaque moitié en
ois quartiers d'égale grosseur. Vous les sautez dans
e casserole avec quatre onces de sucre en poudre
deux de beurre tiède. Vous les versez de suite
ns la charlotte que vous avez foncée de la même
nière que la précédente, et vous la terminez se-
n les procédés décrits. Après l'avoir dressée sur son

plat, vous la masquez parfaitement dessus et autou
avec le sirop (dans lequel vous avez fait cuire le fruit
que vous avez fait réduire à la nappe : servez de suite

On procédera de même que ci-dessus, pour con
fectionner des charlottes de prunes de mirabelle o
de reine-claude.

CHAPITRE XXV.

MÉRINGUE MONTÉE ET AU GROS SUCRE, N° 8.

Fouettez six blancs d'œufs bien fermes, que vou
mêlez avec huit onces de sucre en poudre; le tou
étant bien amolli, vous formez avec trois bonne
cuillerées d'appareil une méringue ronde et plate, d
diamètre de sept pouces; vous la saupoudrez de su
cre fin, et la placez sur une planche. Mettez-la a
four doux, et laissez-la parfaitement sécher des deu
côtés. Pendant sa cuisson, avec le reste du blan
d'œuf vous formez une méringue ronde de la gros
seur ordinaire; vous la saupoudrez de sucre, et l
placez à côté de la grosse. Vous en formez huit plu
petites rondes, mais vous aurez soin de les aplatir
afin qu'elles n'aient que huit lignes d'épaisseur. Vou
en formez encore huit plus petites, et dans le mêm
genre; après cela huit autres plus petites, et encor
huit dernières qui doivent n'avoir qu'un pouce d
diamètre, tandis que les huit premières auront troi
pouces de largeur. Enfin vous les masquez de bea
sucre écrasé seulement, pour que les méringue
puissent grêler. Sitôt que ce sucre est fondu, vou
placez les méringues sur une planche, et les mette

u four. Lorsqu'elles se trouvent colorées blond, ous les détachez du papier pour les placer à esure dans l'ordre suivant : Vous posez droites les uit plus grandes à l'entour d'un dôme (de six pou-es de diamètre sur trois de hauteur) de pâte d'a-andes, qui sera cuite bien blonde. Vous masquez isuite légèrement avec le reste de l'appareil des mé-ingues (conservez-en deux cuillerées), ce qui fait ie les méringues s'attachent au dôme. Vous pla-ez, en formant l'écaille de poisson, comme le des-n du n° 8 l'indique, le reste des petites méringues; ous remettez le dôme au four pendant un bon iart d'heure, pour que les méringues s'attachent, par ce résultat ne forment qu'une seule et même éringue, que vous laissez refroidir sur le moule.

Étant prêt à servir, vous placez la grande mérin-ie plate sur son plat d'entremets ; vous la garnissez dôme avec de la crème fouettée, au café ou autre ieur, ou bien avec de la crème plombière. Vous icez la méringue moulée par-dessus. Vous l'enle-z du moule avec précaution, de peur de la casser ; sur le milieu vous placez la méringue ordinaire, ie vous avez garnie de même que la grande. Ser-z de suite.

On pourrait encore garnir cette méringue avec la oitié de l'une des recettes contenues dans le chapi- des fromages bavarois, ou dans le chapitre des ées fouettées, ou du blanc-mangé à la crème ; mais is feriez prendre ces sortes de préparations à la ice, comme pour les servir moulées ; et sans les nuer, vous les prenez cuillerée par cuillerée pour garnir la méringue.

CHAPITRE XXVI.

VASE GARNI DE NOIX EN PATE D'AMANDES, N° 1.

Après avoir fait deux livres de pâte d'amandes (*Voyez* cet article), vous en colorez la moitié d'un beau rose, et dans les trois quarts de l'autre moitié, vous mettez une demi-gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie, et assez de chocolat râpé et légèrement mouillé, pour le dissoudre seulement, afin de lui donner la couleur cannelle et d'imiter le coloris des noix naturelles. Vous teignez le reste de la pâte d'un beau vert pistache avec de l'essence d'épinards, avec laquelle vous détaillez de petites feuilles de la même forme que celles du noisetier; ensuite vous abaissez la pâte au chocolat, et la coupez en petites abaisses ovales. Vous les appuyez tour-à-tour dans de petits moules formant la coquille de noix. Vous en faites quatre-vingts, afin d'obtenir quarante noix entières. Vous abaissez la pâte rose, et la placez sur un moule de cuivre ou de fer-blanc (se séparant en deux parties), formant un vase d'entremets dans

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXIII.

Le n° 1 représente un vase garni de noix en pâte d'amandes.

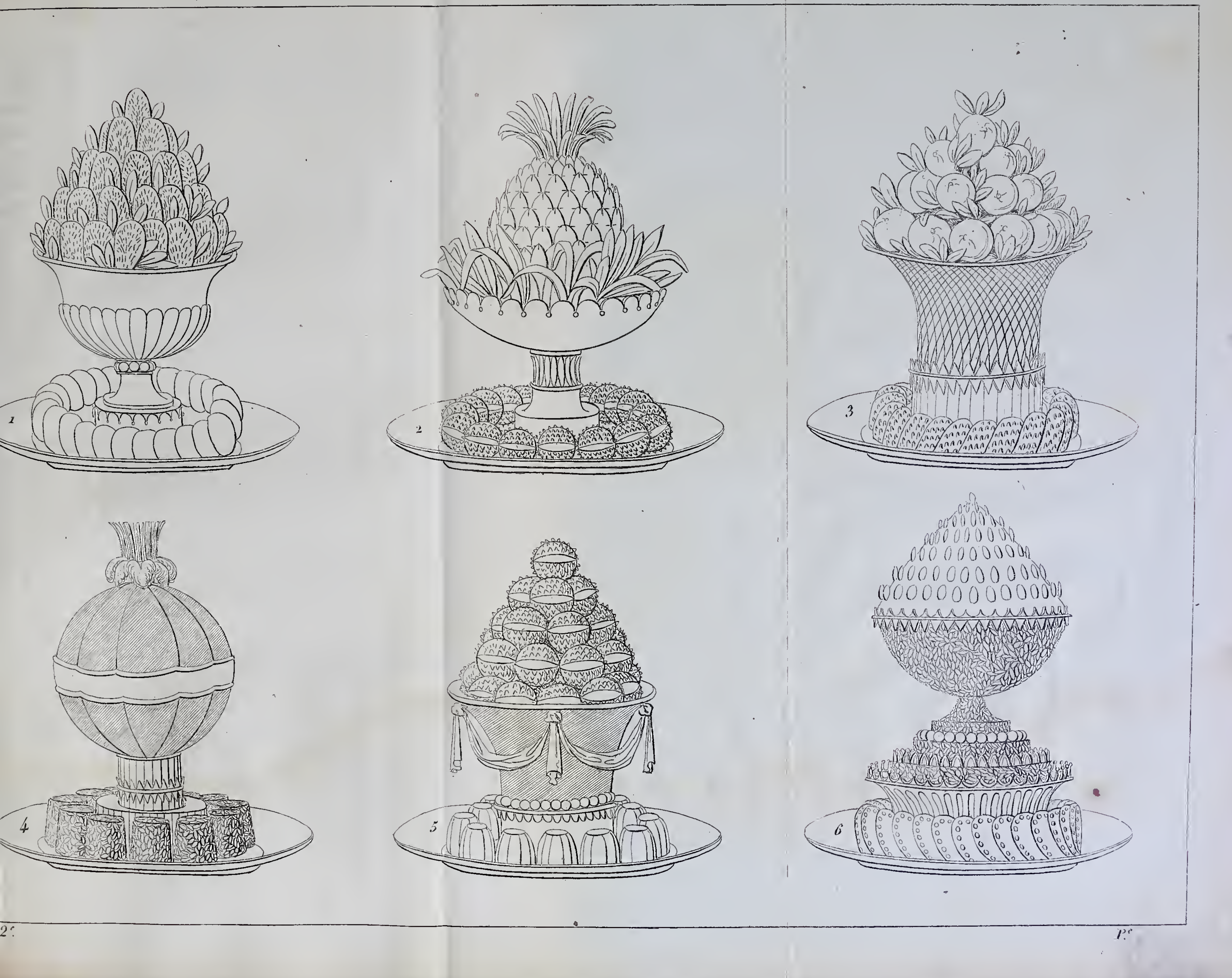
Le n° 2, la coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes.

Le n° 3, une corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes.

Le n° 4, le ballon en sucre filé.

Le n° 5, une corbeille en sucre filé, garnie de méringues.

Le n° 6, coupe en nougat garnie de crème aux fraises.


1
2
3
4
5
6

: genre du dessin ; et après l'avoir légèrement ap-uyée pour qu'elle prenne parfaitement la forme, ous la parez en coupant la pâte qui excède le oule.

Vous placez le tout à l'étuve ou sur le four, pen-int vingt-quatre heures, afin que les feuilles, les oix et le vase se sèchent sans perdre leur couleur. ous garnissez les coquilles de noix avec de la gelée e pommes, de coins, d'ananas, d'oranges ou de roseilles de Bar. Vous formez vos noix en collant eux coquilles ensemble avec un peu de repère de même couleur. Vous démoulez le vase, et réu-ssez et collez les deux parties avec du repère rose. ous le collez de même sur le milieu d'une abaisse nde de pâte d'office, du diamètre de sept pouces. ous collez droits dans le vase trois montants (d'un ouce moins hauts que le vase), sur lesquels vous acez et collez une abaisse de pâte d'office de la ême largeur que l'intérieur du vase ; vous y collez n petit dôme (formant la moitié de l'œuf) de uatre pouces de diamètre sur quatre de hauteur ; à l'entour de ce dôme, vous collez les noix en s groupant en buisson, comme le dessin l'indique. ntre chacune d'elles, vous placez les feuilles ; et us garnissez le tour de l'abaisse avec des génoises l'orange.

On observera les détails du dessin n° 1, afin de ouper ce joli entremets avec élégance.

On peut le conserver un mois ou deux, et le ser-: pendant ce laps de temps plusieurs fois, en chan-ant seulement la garniture de génoises avec d'au-es petites pâtisseries fraîches du jour.

On fait également ce vase en nougat, en pâte d'office de couleur et en sucre filé; alors on le garnit avec de moyens croque-en-bouche ou de petits choux glacés au sucre rose, ornés de feuilles avec du biscuit aux pistaches. On le garnit aussi tout simplement de petites méringues moelleuses, dans lesquelles on met de la crème ou des confitures.

COUPE GARNIE D'UN ANANAS EN PATE D'AMANDES, N° 2.

Préparez une livre et demie de pâte d'amandes, selon la règle; séparez-en un cinquième, que vous colorez d'un beau vert tendre; coupez le reste en deux parties égales; colorez l'une avec une petite infusion de safran pour lui donner la couleur ananas, vous colorez l'autre moitié lilas, avec du bleu de Prusse et du carmin (le tout dissous). Après l'avoir abaissée, vous la montez sur un dôme de six pouces de diamètre et de deux de profondeur. Avec les parures de la pâte, vous foncez le pied de la coupe; vous abaissez la pâte jaune et la séparez en deux pour la monter dans un moule d'ananas (en plâtre ou en cuivre), du diamètre de trois pouces et demi ensuite vous faites une abaisse de la pâte verte, et la découpez en feuilles longues pour imiter celles de l'ananas. Vous faites sécher toute votre pâte d'amandes, comme il est dit ci-dessus; vous collez la coupe sur son pied; vous fixez dans l'intérieur l'ananas que vous aurez collé et garni de marmelade d'ananas : ensuite vous couronnez le fruit de feuilles dans le genre du dessin, et vous placez le reste des feuilles à l'entour de l'ananas; vous garnissez l'a-

baisse de pâte d'office (sur laquelle vous aurez collé la coupe) avec de petites méringues garnies de confitures. Le petit socle doit avoir trois pouces.

On fait encore la coupe en pâte d'office rose, l'ananas de nougat blond et les feuilles en sucre filé, ce qui compose un entremets fort distingué.

Pour le grouper avec sûreté, observez les détails du dessin n° 2.

CORBEILLE GARNIE DE POMMES D'API EN PATE D'AMANDES, N° 3.

Après avoir préparé une livre de pâte d'amandes, vous mettez dans les trois quarts une petite infusion de safran pour la colorer d'un jaune pâle; vous colorez le reste d'un beau vert, et, après l'avoir abaissé, vous en découpez des feuilles de pommier; ensuite vous faites une abaisse de pâte jaune, que vous détaillez avec un petit coupe-pâte rond de deux pouces et demi de diamètre, et vous en formez les fruits dans des moules de petites pommes d'api. Faites sécher le tout comme de coutume.

Vous colorez d'un beau jaune serin un demi-litron de pâte d'office, dans laquelle vous joignez un peu de gomme adragant; vous roulez cette pâte en petites boules aussi fines que possible, et vous les placez, à mesure, sur un moule à corbeille (dans le genre du dessin); vous les faites sécher également à l'étuve. Le tout étant parfaitement sec, vous garnissez les fruits de gelée de pommes, et, après avoir réuni ces petites pommes entières, vous les colorez légèrement d'un côté, en les frottant avec le bout du doigt, que vous aurez posé sur du carmin. Ajoutez un socle et la garniture.

BALLON EN SUCRE FILÉ, N° 4.

Ayez un dôme de six pouces de diamètre et à côtes, comme le dessin l'indique ; puis filez dedans ou dessus deux sultanes bien blanches ; vous les réunissez, afin d'en former le ballon de sucre filé, que vous collez sur un petit socle d'un pouce de haut : ce socle sera placé sur un autre de deux pouces de hauteur sur cinq de diamètre ; le tout collé sur une abaisse de sept pouces de diamètre, sur laquelle vous placez une bordure de petits nougats, comme le représente le dessin ; ensuite vous filez un peu de beau sucre bien blanc, avec quoi vous formez le panache sur le ballon que vous aurez ceint du même sucre filé. On fait également ce ballon en nougat ou en petits croque-en-bouche à la reine et au sucre rose : alors on garnit le tour de l'abaisse de diverses petites pâtisseries, telles que génoises, madeleines, choux pralinés ou glacés au caramel.

CORBEILLE EN SUCRE FILÉ, GARNIE DE MÉRINGUES, N° 5.

Ayez un moule à corbeille de sept pouces d'évasement sur six de hauteur, et de cinq de largeur à son fond, alors vous le frottez intérieurement avec bien peu d'huile ; puis vous filez dedans une sultane bien blanche ou bien jaune ; mais vous la filez à la fourchette et un peu épaisse en sucre. Au moment du service, vous la sortez du moule et la collez légèrement sur une abaisse de pâte d'office de sept

pouces de diamètre; puis vous collez droit dans la corbeille trois montants de cinq pouces de hauteur, sur lesquels vous collez une abaisse de pâte d'office du diamètre de la largeur de l'intérieur de la corbeille, dans laquelle vous groupez un buisson de meringues rondes, garnies de crème plombière ou glacée, ou de fromage bavarois, ou de gelée fouettée; ensuite vous collez à la corbeille quatre guirlandes de sucre filé, et garnissez l'abaisse de petites madeleines au citron. Vous pouvez également garnir cette corbeille avec des pommes d'api imitées en pâte d'amandes, ajoutez un petit socle.

Vous les placez (faisant voir le côté rose) dans la corbeille que vous aurez mise sur une abaisse de pâte d'office; vous placez entre chacune d'elles des feuilles préparées à cet effet. Garnissez le tour de l'abaisse avec de petites gaufres au gros sucre.

Cet entremets a encore l'avantage de se conserver et de servir plusieurs fois. On peut garnir cette corbeille avec de moyens choux glacés au sucre rose cuit au cassé, et les orner ensuite de feuilles de biscuits aux pistaches.

On fait également cette corbeille en mosaïque de pastillage rose, lilas, orange, amarante, ou bleu le ciel. Je la préfère en pâte d'amandes ou d'office.

COUPE EN NOUGAT, GARNIE DE CRÈME AUX FRAISES, N° 6.

La coupe est de nougat, les amandes coupées en filets. Elle est montée sur un gradin formant la corbeille. Le pied de la coupe se compose de trois petits gradins garnis de petites pâtisseries blanches. La grande garniture est de gâteaux en diadême.

ENTREMETS MONTÉ A TROIS GRADINS.

Faites quatre abaisses rondes de pâte d'office, la première de sept pouces et demi de diamètre, la seconde de six, la troisième de quatre et demi, et la quatrième de trois pouces. Vous faites neuf montants en forme de C un peu courbés, et de trois pouces de hauteur. Le tout étant cuit de belle couleur, vous parez vos abaisses parfaitement rondes, et les masquez sur l'épaisseur d'amandes pistaches ou roses; ensuite, sur le bord de la grande abaisse, vous collez une bordure de petits anneaux; sur la seconde, une bordure de petites dents-de-loup, et sur la troisième, une bordure de croissants. Après avoir masqué les montants d'amandes de couleur ou de sucre rose ou vert, vous en collez trois sur la grande abaisse et à deux pouces de distance entre eux : vous posez dessus la seconde abaisse, afin d'éprouver si réellement elle se trouve d'aplomb; après quoi vous mettez du caramel bien chaud sur les montants, et vous replacez l'abaisse, en observant si elle est bien au milieu de la première. Vous collez sur la seconde abaisse trois montants avec les mêmes soins que précédemment, et collez dessus la troisième abaisse, sur laquelle vous adaptez les trois derniers montants pour y placer la petite abaisse. Collez sur cette dernière une petite coupe en pâte d'office, masquée de sucre de couleur. Placez sur la grande abaisse une couronne de vingt-quatre génoises en croissant perlées; sur la seconde, une couronne de petits gâteaux glacés et fourrés de crème aux pistaches; sur la troisième, de petits gâteaux royaux.


1
3
4
6
7
8
9

CHAPITRE XXVII.

BISCUIT EN TIMBALE A L'ESPAGNOLE, N° 1.

Vous cassez dix-huit jaunes d'œufs sur un tamis de crin; afin qu'ils passent sans pression; ensuite vous clarifiez une livre et demie de sucre. Étant arrivé au perlé et en parfaite ébullition, vous versez les jaunes dans un petit vase de trois pouces de diamètre, au fond duquel sont placées trois petites mamelles en forme d'entonnoir : c'est-à-dire que du côté où elles sont soudées au fond du moule, elles doivent avoir six lignes d'ouverture; tandis que vers la pointe, elles ne doivent avoir qu'une ligne de diamètre. Cet ustensile doit avoir un manche de bois de six pouces de longueur. Alors une partie de vos œufs y étant déposée, vous semez vos jaunes dans le sirop, en formant une espèce de vermicelle, et faisant aller les jaunes çà et là. A mesure que vous les versez de cette manière, vous ajoutez un

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXIV.

Le n° 1 représente le biscuit en timbale à l'espagnole.
Le n° 2, le gâteau de mille feuilles à la napolitaine.
Le n° 3, le vol-au-vent à la française.
Le n° 4, la charlotte à la polonaise.
Le n° 5, nougat d'avelines et pistaches.
Le n° 6, gâteau de mille feuilles à la parisienne.
Le n° 7, gâteau de mille feuilles à la viennoise.
Le n° 8, mousse en méringue à la Chantilly et au chocolat.
Le n° 9, flans de poires à la germanique.

peu d'eau, afin de maintenir le sucre à son même point de cuisson. Tous les jaunes étant passés à la mamelle, vous les égouttez du sirop sur un grand tamis de crin; et, pour qu'ils se détachent plus aisément, vous versez légèrement dessus de l'eau froide avec la main, pour leur ôter un peu de sucre, et les détacher plus facilement. Vous aurez soin de faire cette partie de l'opération deux heures avant le service. Ce moment étant arrivé, vous videz un biscuit de Savoie uni. Alors vous mêlez légèrement à l'appareil des jaunes, quatre cuillerées de bon marasquin et autant de vieille eau-de-vie, ou seulement de bon rum, et une gousse de vanille pilée en poudre et passée au tamis de soie; après quoi vous en garnissez la timbale, que vous renversez sur son plat. Puis avec le reste des jaunes filés, vous faites une couronne sur la timbale, et une semblable à l'entour au pied de l'entremets. Vous devez servir votre entremets aussitôt.

BEIGNETS A L'ESPAGNOLE.

Vous préparez le même *appareil* que ci-dessus étant froid. Vous le placez sur des feuilles de pain à chanter de six lignes d'épaisseur; ensuite vous coupez vos beignets en losanges; vous les trempez dans une pâte à frire, et vous leur donnez une belle couleur blonde; saupoudrez-les de sucre fin et servez.

GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA NAPOLITAINE, N° 2.

Détrempez deux livres de farine; une idem de

sucre, une de beurre, une idem d'amandes douces pilées; huit jaunes d'œufs; le zeste d'un orange extrait sur le sucre. Vous fraisez cette pâte dans le genre de celle d'office; ensuite vous la séparez en dix-huit parties égales, que vous moulez et abaissez rondes pour les placer à mesure sur des plafonds beurrés légèrement. Après les avoir coupées avec un couvercle de casserole de huit pouces de diamètre, vous les dorez et les mettez au four, chaleur modérée. Ayez soin que vos abaisses soient de bonne cuisson (blonde dessous comme dessus), afin qu'elles soient croustillantes; en les sortant du four, vous les séparez des plafonds, pour les mettre par cinq les unes sur les autres, et posez par-dessus un plafond que vous appuyez un peu, afin que vos abaisses soient aussi lisses que possible. Lorsqu'elles sont froides, vous les parez d'un égal diamètre; puis vous les masquez avec trois pots de confitures: c'est-à-dire que vous commencez à masquer une abaisse de marmelade d'abricots; ensuite vous en masquez une autre de gelée de groseille, que vous posez sur la première; vous en masquez une troisième de gelée de pommes, et après l'avoir posée sur les deux déja masquées de confitures, vous recommencez quatre fois encore la même manière d'opérer pour terminer votre gâteau de mille feuilles, en continuant à masquer vos abaisses d'abricots, de gelée de groseilles et de gelée de pommes.

Maintenant, pour terminer ce gâteau ainsi que le dessin du n° 1 le représente, vous masquez la dix-huitième abaisse avec de l'appareil de méringue; puis vous la décorez au milieu d'une rosace formée en

cornet de papier (*voyez* Discours préliminaire), et d'u rang de perles en couronne que vous glacez de sucr puis vous faites sécher cette décoration à la bouch du four, en observant que les perles doivent rest blanches. L'abaisse étant froide, vous la posez su le gâteau dont vous masquez le pourtour de gelé de pommes, ce qui donne de l'éclat à l'entremets que vous terminez en plaçant entre chaque perl un petit dé de gelée de groseilles; et entre les perle qui forment la rosace, vous y placez une petit perle de marmelade d'abricots; vous devez servi cet entremets sur le plat sans mettre de serviett comme on est dans l'usage de le faire. On masqu également le tour du gâteau de cette manière, tou à tour de gelée de groseilles et de gelée de pommes par côtes de deux pouces de largeur.

LE VOL-AU-VENT A LA FRANÇAISE, N° 3.

Cet entremets excellent ne peut se faire que dan la belle saison de l'été; saison riante et propice à l'entremets de fruits : et à mesure que la variété de fruits augmente, vous rendez cet entremets plus aimable et plus savoureux. Cependant, sitôt que les fruits rouges sont en parfaite maturité, vous pouvez commencer à servir cet entremets.

Manière d'opérer. Vous égrenez une livre de belles groseilles blanches; vous ôtez les noyaux à une livre de grosses cerises de Montmorency; vous épluchez une livre de fraises et autant de framboises, blanches et rouges; et après avoir lavé ces fruits, vous les égouttez dix minutes sur un grand tamis à sucre :

ensuite vous roulez ces fruits dans un grand bol, avec douze onces de sucre passé au tamis de soie; puis vous déposez cette macédoine dans une sarbotière entourée de glace et de salpètre. Une heure après vous remuez vos fruits avec soin, en passant la houlette sur les parois de la sarbotière; vous recommencez encore deux fois la même opération, à un quart d'heure de distance.

Au moment du service, vous remuez de nouveau la macédoine de fruits, et vous la versez dans un beau vol-au-vent glacé; servez tout de suite. Ces fruits ainsi glacés, et surtout étant servis dès qu'ils sortent de la sarbotière, constituent certainement l'un de nos plus aimables et plus savoureux entremets de fruits.

Observation. A mesure que les abricots, les brugnons, les pêches, les cerises blanches, les prunes de reine claude, de mirabelle, les poires crassane et de Saint-Germain, et les raisins blancs et noirs paraissent dans la macédoine, vous devez ajouter de ces fruits en supprimant à-peu-près la même quantité de fruits rouges, afin que cette macédoine de fruits puisse contenir dans un vol-au-vent d'entremets.

Sur la fin de l'été, j'ai fait également cette macédoine glacée, composée seulement de poires, des pêches, de fraises et de melon cantaloup; j'ai aussi servi ce vol-au-vent à la française, garni seulement de fraises glacées ou bien de framboises, ou de cerises et des autres fruits en particulier et séparément. Cet entremets étant ainsi servi, devient un mets de fantaisie, et selon le goût de l'amphitryon que l'on sert. On le sert également sans être glacé.

LA CHARLOTTE A LA POLONAISE, N° 4.

Vous préparez une pinte de crème pâtissière (*voyez* crème pâtissière) bien délicate, puis vous la séparez en deux parties : dans l'une vous mettez du chocolat râpé et un peu de vanille en poudre; dans l'autre partie vous mêlez des pistaches pilées avec quelques amandes amères et du cédrat confit, et un peu de vert d'épinards, afin que la crème se trouve d'un beau vert-pistache. Cette opération terminée, vous coupez en lames de six lignes d'épaisseur un biscuit de Savoie fait de la veille; puis vous commencez à masquer un rond du biscuit de crème au chocolat : sur celui-ci vous en posez un second que vous masquez de crème aux pistaches; vous suivez le même procédé pour garnir les ronds du biscuit, afin de le remettre dans son entier.

Maintenant, vous préparez trois blancs d'œufs de méringue, pour en masquer le biscuit entièrement; ensuite vous décorez le dessus d'une rosace et d'une couronne de petites méringues; puis vous semez du gros sucre dessus et autour, et lui donnez à four doux une jolie couleur blonde. La charlotte étant froide, vous devez la servir.

J'ai garni également cette charlotte de marmelade d'abricots, ou bien de crème à la vanille, ou de crème au café, au chocolat ou aux pistaches, mais d'une seule espèce seulement.

LE NOUGAT D'AVELINES ET PISTACHES A LA PARISIENNE, N° 5.

Vous faites sécher à l'étuve une livre de pistaches

mondées, et une livre d'amandes d'avelines torréfiées lans un poêlon d'office; ensuite, vous faites fondre louze onces de sucre passé au tamis de soie, et itôt qu'il commence à bouillonner, vous y mêlez os avelines et pistaches; puis vous montez votre ougat dans un dôme de sept pouces de diamètre; ous le laissez refroidir, et vous recommencez de uite un second dôme : vous devez avoir soin de ouper les avelines et pistaches qui dépasseraient le ord du moule, afin que les deux nougats réunis uissent former une boule parfaite, ainsi que le eprésente le dessin du n° 5. Avec le reste du nougat ous formez encore une demi-boule, mais plus épaisse ue les deux premiers dômes; vous renversez celle-ci ır une abaisse de pâte d'office; puis vos deux nouats étant réunis en une boule parfaite, vous la ollez sur le dôme fixé sur l'abaisse; vous mettez our couronnement une gerbe en sucre filé. En ontant ce nougat, vous pouvez y joindre du gros ıcre de la même manière que je l'ai indiqué au os nougat à la française. Cet entremets est des us distingués.

: GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA FRANÇAISE, N° 6.

Pilez bien parfaitement deux livres d'amandes ouces et deux onces d'amères émondées, ajoutez ı les pilant deux blancs d'œufs, et après les avoir ıssés au tamis, vous les mêlez avec une livre huit ıces de sucre en poudre. Votre pâte d'amandes étant sséchée, selon la règle, vous commencez à foncer ı moule d'entremets hexagone, et vous le mettez à

la bouche du four, afin de donner une belle couleu
blonde à la pâte d'amandes; après cette opération
vous séparez le reste de la pâte d'amandes en quinz
abaisses, que vous coupez également à six pans (o
hexagone), mais en observant que les abaisses doi
vent avoir trois lignes de diamètre de moins que l
moule d'entremets, afin que la croustade de pât
d'amandes puisse renfermer le gâteau de mille feuil
les, ainsi que je vais le décrire. Vous déposez vo
abaisses sur des plafonds légèrement cirés, comm
cela se pratique pour les gaufres à l'allemande; e
après les avoir colorées bien blondes, vous les déta
chez des plafonds, et dès qu'elles sont froides, vou
commencez à masquer une abaisse de gelée d
pomme broyée. Dessus celle-ci, vous placez un
seconde abaisse que vous masquez de marmelad
d'abricots; puis vous recommencez la même opéra
tion pour masquer et poser les unes sur les autre
toutes les abaisses.

Ensuite vous retournez le moule d'entremets, e
déposant la croustade de pâte d'amandes par-dessu
le gâteau, ce qui doit le masquer entièrement; ave
le reste de la pâte que vous colorez d'un vert ter
dre, vous découpez de petites feuilles de trois gra
deurs différentes, pour les grouper ensuite dans l
même genre que le dessin du n° 6 le représente. Apr
les avoir détaillées, vous les faites sécher à la bouc
du four ou à l'étuve; puis vous les collez avec d
repère sur chaque pan du gâteau, en formant
décoration du n° 6, de même que vous faites u
couronne avec de ces feuilles sur le gâteau; alors v
tre entremets est fini. Ce gâteau réclame beaucou

e soin dans son exécution, mais on en est bien dé-
ommagé par son aimable physionomie.

GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA VÉNITIENNE, N° 7.

Après avoir détrempé une livre et demie de pâte e châtaignes (*Voyez* petits pains de châtaignes), ous en faites quinze abaisses que vous déposez sur es plafonds légèrement beurrés; vous les dorez; ous les piquez avec la pointe du couteau, afin d'é-ter qu'elles ne fassent point de cloches à la cuisson; rsqu'elles ont une belle couleur, vous les détachez es plafonds. Lorsqu'elles sont froides, vous les pa-z pour les obtenir bien rondes; ensuite vous les osez les unes sur les autres, en les masquant de ème glacée que vous avez préparée ainsi qu'il suit.

Vous faites cuire dans douze onces de sucre un ger sirop, un demi-cent de gros marrons torréfiés épluchés avec soin; afin qu'ils ne soient pas tachés r la cuisson, vous y joignez une gousse de vanille duite en poudre; puis vous passez votre crème au mis à pâte d'amandes, en y mettant un demi-verre bon marasquin de Zara. Puis vous déposez cet pareil dans une sarbotière entourée de glace pi-e et de salpêtre. Cette crème est excellente; vous travaillez comme une glace, et dès qu'elle est ise, vous en masquez avec vivacité les abaisses les posant l'une sur l'autre; votre entremets étant uni, vous le déposez dans un moule que vous en-urez sur-le-champ de glace pilée; vous couvrez alement le moule avec un plat à sauter rempli de ace pilée. Trois heures après, vous pouvez ser-

vir ce gâteau, sur lequel vous posez une sultane côtes filées blanches et jaunes, afin de produire plu d'effet. (*Voyez* le dessin du n° 7.)

Cet entremets peut être servi sans être à la glac

MOUSSE EN COURONNES DE MÉRINGUES A LA CRÈME ET AU CHOCOLAT, N° 8.

Faites six blancs d'œufs d'appareil à méringue; en suite vous couchez sur des demi-feuilles de papier six couronnes de sept pouces de diamètre et de dix huit lignes de largeur; et après les avoir placées vous semez dessus du gros sucre. Vous les place ensuite sur des plaques au plafond, et vous les me tez à four doux pour obtenir vos couronnes de bel couleur. En les sortant du four, vous les détache des papiers, et vous les laissez refroidir. Au m ment du service (*Voyez* le dessin n° 8), vous pos vos couronnes sur une abaisse de pâte d'amandes; entre chacune d'elles, vous ajoutez un cordon d sucre filé argenté; puis vous garnissez l'intérieur d la méringue avec un fromage à la Chantilly, da lequel vous ajoutez du chocolat râpé; je le préfè dissous dans de l'eau, et réduit (sur un feu m déré) en pâte. Pour masquer la crème, vous pos une sultane sur l'entremets (*Voyez* le dessin), ce q lui donne de la grace et de l'élégance. On peut mêl à la crème du sucre de café ou du sucre de vanill en place de chocolat.

FLAN DE POIRES A LA GERMANIQUE, N° 9.

Pour confectionner ce flan avec succès, vous f

es faire un moule de cette façon : Le fond doit se létacher des parois du moule, et les parois ou le ourtour en deux parties égales; elles doivent se éunir par deux charnières que vous fixez par de etites goupilles en gros fil de fer, que vous posez à olonté. Au pied des parois il doit exister une petite èlure circulaire dans laquelle vous faites entrer le nd; ensuite vous fermez les charnières, et le moule e trouve dans son entier, et par conséquent composé e trois pièces bien distinctes. Ce moule doit être de oute nécessité composé ainsi; je vais en analyser es causes et les effets.

Manière d'opérer. Coupez par quartiers quinze oires de Catillar, épluchez-les; après les avoir éminées, vous les sautez dans une casserole avec six ones de sucre en poudre, un demi-verre d'eau, la oitié du zeste d'un citron coupé en petits filets, t vous placez la casserole sur le feu; dès que l'ébultion a lieu, vous sautez les poires; vous les couvrez pour les faire mijoter ensuite sur des cendres ouges pendant une heure, afin d'obtenir la parite cuisson. Durant ce laps de temps, vous aurez pluché deux onces de raisin de Corinthe, deux nces de Smyrne, et deux de raisin Malaga; puis ous les lavez et vous les égouttez sur un tamis à âte d'amandes; ensuite vous détrempez douze onces e farine, quatre onces de sucre en poudre, six ons de beurre, quatre ou cinq jaunes d'œufs et un eu de sel. Vous devez fraiser cette pâte, elle doit trouver lisse et un peu ferme. Vous la montez en roulant de quinze pouces de longueur; puis vous

l'abaissez, et vous coupez cette bande de la hauteur du moule d'entremets que vous avez beurré légèrement. Maintenant, avec le reste de la pâte, vous faites une abaisse ronde pour foncer le moule; vous mouillez le pourtour de l'abaisse pour y poser et coller la bande, que vous roulez sur elle-même pour la placer avec facilité sur les parois du moule; vous soudez celle-ci en l'appuyant sur l'abaisse du fond; alors le moule se trouve parfaitement foncé; avant d'employer les poires, vous aurez soin de faire réduire le sirop qu'elles ont rendu; ensuite vous commencez à masquer de poires la surface du fond du moule; sur les poires vous semez des raisins (ils doivent être mêlés ensemble); puis vous ajoutez par-dessus des poires, des raisins; et vous recommencez à opérer de la même manière pour remplir le flan; vous devez observer que les poires doivent terminer la garniture de l'entremets, que vous mettez au four chaleur modérée, ou vous le cuisez sous le four de campagne. Après une heure de cuisson, vous masquez le flan d'appareil de méringue sur lequel vous semez du gros sucre; puis vous remettez l'entremets au four, afin de lui donner une belle couleur. En le retirant du four, vous placez dessus et en couronne vingt-quatre petites méringues cuites séparément, ce qui donne de l'élégance à l'entremets (*Voyez* le dessin n.° 9). Au moment du service, vous ôtez les petites goupilles des charnières, afin de séparer le moule en deux parties; alors votre flan se trouve de belle couleur, et surtout d'une croûte très-agréable, étant croustillante et moelleuse, ce qu'on ne peut

véritablement obtenir sans le moule à charnière : ainsi la pâte au sucre ne peut s'employer pour flan sans le secours de ce nouveau moule, qui du reste a beaucoup d'analogie avec les moules de fer-blanc que l'on emploie ordinairement pour foncer les pâtés froids à la Laforge.

On peut également masquer le flan avec de l'appareil de biscuit, ou de génoises, ce qui n'est pas à dédaigner. Vous pouvez faire ce genre de flan aux pommes de rainette, préparées de même que les poires indiquées ci-dessus; seulement, vous ajoutez un pot de marmelade d'abricot dans les pommes.

FLAN DE POMMES A LA PARISIENNE.

Faites infuser une gousse de vanille dans une pinte de bon lait bouillant; après vingt minutes d'ébullition, vous y amalgamez trois onces de semoule; puis vous placez la casserole sur des cendres rouges, encore vingt minutes. En même temps que vous préparez cet appareil, vous épluchez par quartiers dix pommes de rainette, et vous les faites cuire dans six onces de sucre en sirop; après les avoir égouttées sur une assiette, vous ajoutez le sirop dans la semoule avec quatre onces de beurre fin et quatre onces de sucre en poudre, six jaunes d'œufs, et deux grandes cuillerées à ragoût de crème fouettée.

Maintenant vous foncez votre moule à flan, de pâte sucrée, comme il est démontré pour le flan à la viennoise; puis vous y versez votre appareil en ne le remplissant toutefois qu'à un pouce près du bord,

afin de pouvoir y placer vos quartiers de pommes. Lorsqu'elles sont arrangées en couronne avec soin, vous mettez le flan au four chaleur modérée, ou bien sous le four de campagne.

Ayez soin de l'observer, attendu que la surface des pommes doit se colorer légèrement. Après une heure de cuisson, vous retirez le flan du four; puis au moment du service, vous masquez les pommes avec un pot de marmelade d'abricots.

Cet entremets de pâtisserie est excellent.

CHAPITRE XXVIII.

COUPE MONTÉE SUR UNE CASSOLETTE, N° 1.

Cette coupe, ainsi que le pied de la cassolette, sont en pâte d'office masquée de sucre rose. Le petit socle sur lequel elle est montée, est un canapé aux amandes pistaches. La grande abaisse est entourée de petits nougats unis; la coupe a cinq pouces de diamètre sur deux de hauteur; le pied de la cassolette en a six; le socle a trois pouces de hauteur sur cinq de diamètre; la grande abaisse a huit pouces de diamètre.

SUJETS DE LA PLANCHE XXXV.

Le n° 1 représente la coupe montée en cassolette.
Le n° 2, le vase garni d'une palme.
Le n° 3, une sultane montée sur une cassolette.
Le n° 4, la gerbe de blé ornée de sucre filé.
Le n° 5, un vase formant cascade.
Le n° 6, l'arbuste en nougat, portant de petits paniers.


2
3
5
6
P.e

VASE GARNI D'UNE PALME, N° 2.

(Ce vase a neuf pouces de hauteur sur quatre de amètre à son évasement; son pied forme un socle trois pouces de diamètre sur trois de hauteur; le fait en nougat ou en pâte d'office masquée de cre bleu de ciel ou rose; vous le garnissez d'une e de palmier, de fleurons de feuilletage blanc ou sucre filé : ensuite vous garnissez l'abaisse de tits choux glacés au cassé, et masqués de pistaches chées. *Voyez* le dessin n° 2.

SULTANE MONTÉE SUR UNE CASSOLETTE, N° 3.

(Cette cassolette est plus légère que la précédente, coupe est presque plate, elle est masquée de cre lilas; dessus est une sultane filée dans un me de cinq pouces de diamètre sur trois de profondeur; elle est ornée de sucre filé. Le socle est gaufres à l'allemande; il a cinq pouces de diamètre sur trois et demi de hauteur. L'abaisse du nd de l'entremets a huit pouces de largeur; elle garnie d'abaisses en pâte d'amandes de couleur s, dans lesquelles vous mettez de la crème plombre, du fromage bavarois ou de la crème à la antilly.

On peut mettre sous la sultane quelques méringues.

GERBE DE BLÉ ORNÉE DE SUCRE FILÉ, N° 4.

Cette gerbe a sept pouces de hauteur sur trois

de diamètre à son lieu : on la fait en feuilletage blan
on forme les épis en sucre filé ; elle est montée s
deux socles de quatre pouces de hauteur (de cana
vert), l'un de quatre pouces de diamètre, et l'aut
de six. La grande abaisse de l'entremets est garn
de gâteaux royaux fourrés de marmelade d'abrico

VASE FORMANT CASCADE, N° 5.

Ce vase a sept pouces de hauteur sur cinq d'év
sement ; on le fait en nougat ou en pâte d'offi
masquée de sucre vert aux pistaches ou roses. I
socle sur lequel il est monté a sept pouces de di
mètre sur deux et demi de hauteur. Vous garniss
le tour de l'abaisse de l'entremets avec de peti
gâteaux d'amandes coupés carré-long ; vous garni
sez le vase de sucre filé de manière à former la ca
cade, comme le dessin l'indique.

ARBUSTE PORTANT DE PETITS PANIERS, N° 6.

Vous montez cet arbuste en nougat, comme l'i
dique le n° 6 ; mais vous écartez les branches de m
nière que vous puissiez y suspendre de petits p
niers par l'anse, comme le dessin le représente. Vo
formez quinze de ces paniers sur de petits dôm
de vingt lignes de diamètre, avec des mosaïques d
pâte d'office, dans laquelle vous joignez un peu d
gomme adragant, afin de lui donner plus de corp
Vous le colorez au four, et ornez les branches d
losanges de biscuits aux pistaches. Les socles qui po
tent l'arbuste sont en petites gaufres d'office de deu


1
2
3
4
5
6

uces et demi de longueur. La grande abaisse est
rnie de gâteaux renversés glacés de sucre rose
it au cassé.
Au moment du service, vous garnissez les petits
niers de crème fouettée, sur laquelle vous mettez
ne belle fraise. Servez de suite.

CHAPITRE XXIX.

ROTONDE A PALMIER, No 1.

Cette rotonde est à six colonnes, dont le haut
t orné de petits fleurons de feuilletage blanc; on
fait en pâte d'office masquée de sucre rose vif,
bien en pâte d'amandes blanches, et alors les
etits palmiers doivent être de pâte verte; on masque
toit de sucre filé blanc, ce qui produit un riche
fet. Vous ornez le dessous de la corniche de pe-
s denticules de feuilletage blanc. Le socle est de
ite d'office masqué de sucre vert; il a sept pouces
diamètre et deux et demi de hauteur. La bor-
ure qui ceint le pied de la rotonde est de nougat
de feuilletage blanc. La grande abaisse est garnie
petites-madeleines au cédrat.

SUJETS DE LA PLANCHE XXXVI.

Le n° 1 représente la rotonde à palmier.
Le n° 2, le petit temple en pâte d'amandes.
Le n° 3, un petit pavillon turc, orné de sucre filé.
Le n° 4, la petite ruine dans une île.
Le n° 5, le petit cabinet chinois.
Le n° 6, la petite rotonde en ruines.

PETIT TEMPLE EN PATE D'AMANDES, N° 2.

Ce temple est rond et à six colonnes; elles s bleu de ciel clair, le dôme de même couleur. L' tablement est blanc; le premier socle a six pou et demi de diamètre sur un et demi de hauteur; second a quatre lignes de plus large et la même h teur : tous deux sont de pâte d'amande blanche. garniture de la grande abaisse se compose d'abais de pâte d'amandes de la même couleur que les lonnes : elles sont garnies de fromages bavarois.

Cet entremets est fort joli; on peut le faire pâte d'office ou en nougat, et orné de sucre filé.

PETIT PAVILLON TURC ORNÉ DE SUCRE FILÉ, N° 3.

Ce pavillon est carré et a quatre colonnes ray de sucre vert et blanc; le dôme est de sucre v ou blanc. Les draperies sont en sucre filé ou pastillage jaune. Vous collez ce pavillon sur un so en nougat de cinq pouces carrés et de deux et de de hauteur ; vous l'entourez d'une garniture de b cottes coupées carrées longues, et glacées à la roya au citron.

On peut faire également cet entremets en pâ d'amandes, et orné de sucre filé.

PETITE RUINE DANS UNE ÎLE, N° 4.

Cette ruine a six colonnes, dont deux de large et trois de longueur; deux sont cassées comme l'i

ue le dessin; les fragments de colonne et de
ıtablement sont tombés dans l'intérieur ; les co-
nes sont en pâte d'office masquée de sucre blanc;
ıtablement est en feuilletage, afin d'avoir les
ıisseurs pleines. Vous ornez la ruine de petites
rties de mousse : le premier socle doit avoir un
uce de hauteur sur six et demi de longueur et
is et demi de largeur. Vous le masquez entière-
ent de sucre filé, ce qui entoure la ruine de nap-
s d'eau formant cascade. Le second socle est dans
mème genre, de deux pouces de hauteur : ce
nt des gaufres qui les composent, et la garniture
la grande abaisse est de choux pralinés et garnis
crème à l'orange.

On peut faire cet entremets en pâte d'amandes.

PETIT CABINET CHINOIS, N° 5.

Ce pavillon est à six colonnes rayées jaune et
ınc ; sa forme est polygone. L'entre-colonnement
: garni d'un châssis avec treillage ; le toit est cou-
rt de sucre filé ; les petits œufs sont en pastillage
ınc, et suspendus avec de petits bouts de soie.
socle est rond et a six pouces et demi de dia-
ètre sur deux et demi de hauteur ; le tout en pâte
office ou d'amandes.

La garniture de cet entremets est de choux garnis
marmelade d'abricots, et glacés ensuite au sucre
se au cassé, ou bien vous les méringuez au gros
cre.

PETITE ROTONDE EN RUINES, N° 6.

Cette rotonde est dans le genre gothique par la

légèreté de ses colonnes, qui sont accouplées de par deux; elles sont au nombre de douze, dont qu tre sont cassées, comme le dessin l'indique. Vous l collez sur un socle d'un pouce de hauteur sur s et demi de diamètre. Le deuxième socle doit avo sept pouces de largeur. Pour la garniture de la gran abaisse, ce sont des nougats d'avelines coupés filet: vous pouvez placer, entre chaque colonn du sucre filé pour former cascade.

Observation. Il est facile de voir que ces sort d'entremets montés, ne sont autre chose que d grosses pièces montées et arrangées pour faire c petites pièces de onze à douze et même quinze pouc de hauteur, sur huit de diamètre; car, si on ajou tait à ces entremets un grand socle ou deux, o obtiendrait bientôt des grosses pièces montées, tou aussi élégantes que celles des planches 18, 19, 20 21, 22, 23 et 24e. Ainsi, avec les couronnement de ces sortes de grosses pièces, on pourrait fair des entremets dans le même genre que ceux-ci. Il es bon de remarquer que les quatre dernières planche où j'ai figuré mes entremets montés, offrent quatr genres bien distincts. Les premiers sont mâles e brillants, et peuvent être servis tous les jours su nos tables opulentes; les seconds sont d'une phy sionomie plus pittoresque, et font plus d'effet. Ceux là sont pour être servis sur des tables à cérémonies les troisièmes sont d'un genre plus élégant, et con viennent plus parfaitement pour les buffets et les grands dîners de quarante à soixante personnes. Les derniers sont plus agréables encore; car toutes ces

ites pièces à colonnes sont d'un effet plus riche, sont plus attrayantes.

e finis enfin ici la série des entremets montés, oique j'eusse pu aisément en grossir encore le nbre, en dessinant d'autres objets que j'ai comsés et exécutés, comme, par exemple, le petit ur chinois couvert de son parasol; la petite barque que; le canon sur son affût, monté sur un petit npart; le mortier aussi monté; un petit tonneau porteur-d'eau avec ses deux seaux; un petit puits c sa-poulie, sa corde et ses seaux; des moulins à nt et à eau; le gradin d'abaisses en pâte d'amans; l'arbuste de nougats portant des nids d'oiseaux; gerbe de roseaux ornée de sucre filé, etc., etc., et nt d'autres fantaisies que j'ai exécutées sur l'heure.

Remarque importante. Après avoir moulé les connes en pâte d'office, vous avez soin de les piquer, n qu'elles se conservent bien lisses à la cuisson; is ces soins sont insuffisants, puisque la chaleur fait toujours clocher çà et là. Voici un procédé e la pratique seule m'a donné.

Les colonnes étant placées sur une plaque et à ux pouces de distance entre elles, vous les mettz au four chaleur modérée; et dès l'instant qu'elles nt prises et seulement blanchies par la cuisson, us les retirez à la bouche du four; vous les rouz l'une après l'autre sur le tour, en les appuyant peine, afin de faire disparaître les globules d'air, qui s'opère aisément. Après cela, vous les laissez cher doucement, et, en les sortant du four, vous ez l'attention de les détacher des moules, sinon,

étant froides vous les retireriez par morceaux. Il e aussi essentiel d'observer que la pâte à choux, qu sert pour les rochers, les rocailles et les socles (n'in porte les formes qu'on lui aurait données), doit êtr parfaitement ressuyée au four: sinon elle se détach aisément de la veille au lendemain, après les avoi collées au sucre au cassé.

CHAPITRE XXX.

OBSERVATION.

Ces six entremets montés ont toute l'élégance e la légèreté des grosses pièces; aussi les ai-je exécuté en grand comme en petit. Ce nouveau genre d gradins formés de corbeilles de différentes grandeur produit beaucoup d'effet; et ces espèces de socles en pâte d'amandes doivent faire plaisir aux pâtissier de maison, qui désormais auront des gradins en pât d'amandes bien plus élégants que tous les gradin

---

SUJETS DE LA PLANCHE XXXVII.

Le n° 1 représente une coupe gothique à sultane ornée d branches de laurier.

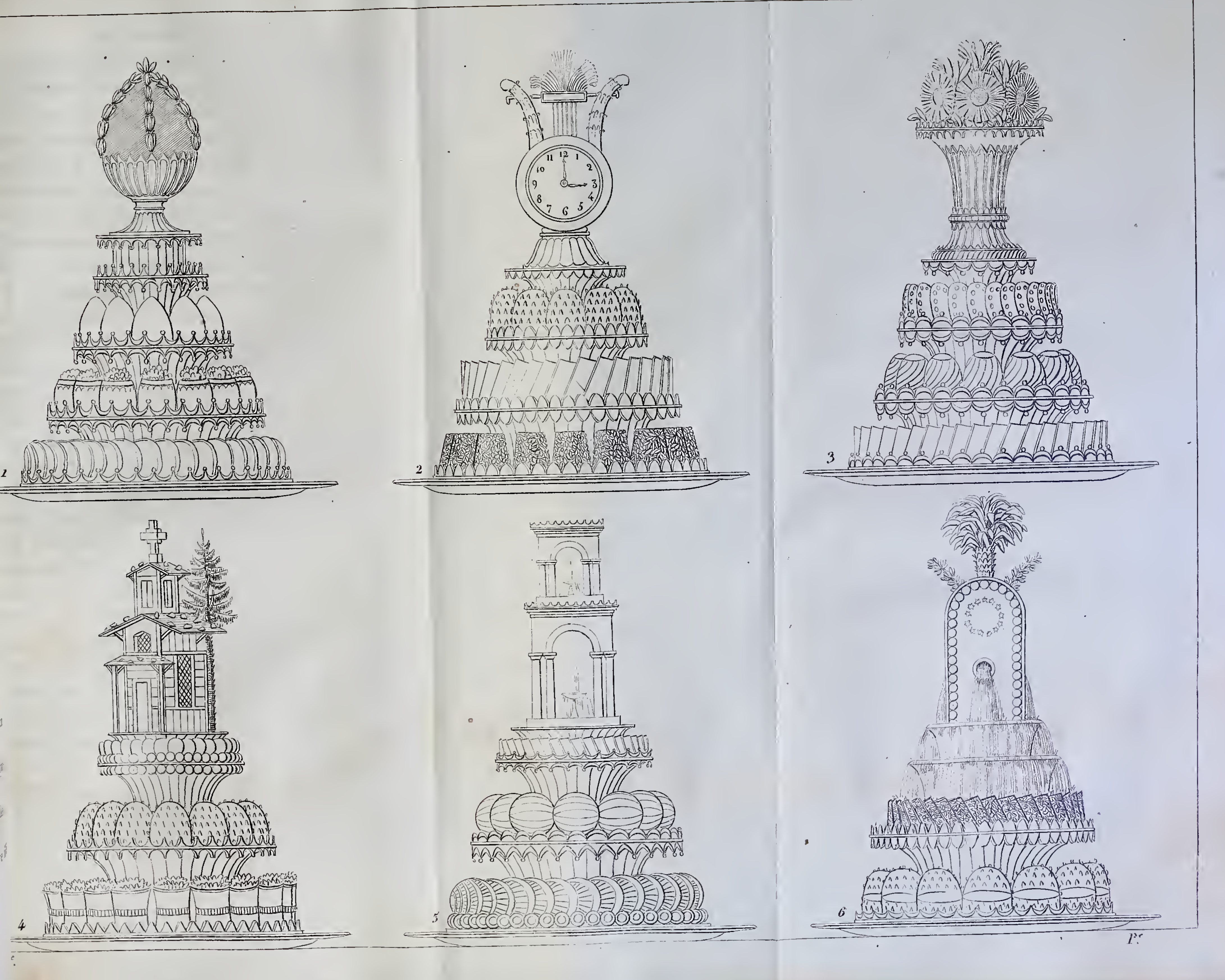
Le n° 2, une lyre en pâte d'amandes, ornée d'un cadran c de sucre filé.

Le n° 3, une corbeille gothique garnie d'un bouquet en sucr filé.

Le n° 4, un ermitage du Valais, en pâte d'amande blanche e chocolat.

Le n° 5, grande cascade de Sicile, ornée de sucre filé.

Le n° 6, grande fontaine du Parnasse.


12
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
1
2
3
4
5
6

ginés jusqu'à ce jour. Ce genre d'entremets monté artient particulièrement aux pâtissiers de maison. st encore un nouveau service que mon livre va r rendre; mais l'entremets que je leur recommde est la grande fontaine du Parnasse. Je l'ai cutée deux fois pour servir dans mes grands ers; elle produisit tout l'effet que j'avais lieu tendre. En composant cet entremets monté en ne de fontaine antique, couronnée d'un palmier le deux lauriers qui décorent les deux côtés de ièce; puis ces fontaines, ces couronnes où j'avais cé les noms de Sophocle, de Schiller, de Shapeare, de Racine, ne dirait-on pas que j'ai voulu ces noms immortels, composer un monument ne d'être exécuté en marbre? Le palmier chez les nologistes est l'arbre génial; par les lauriers qui orent les deux côtés de la fontaine, j'ai voulu peler les lauriers qui avaient couronné ces hom- illustres; puis ces fontaines qui entourent le pied monument ne pourraient-elles pas rappeler les x de l'Hippocrène répandant dans l'univers des ents de lumière? O Génie de l'architecture, parne-moi ce larcin; ces détails m'ont été inspirés toi; mais c'est en voulant devenir fameux dans art, que je conçus pour toi les plus tendres ctions. Et quoi qu'en puisse dire la critique, en posant cette grosse pièce, j'ai voulu charmer les rs des amphitryons à table. En effet, quels souirs illustres ces grands noms rappellent à la méire! Dans un autre grand dîner, j'ai de nouveau uté ces grosses pièces, et j'ai mis dans les quatre onnes les noms des plus grands poètes connus,

Homère, Virgile, Milton, Delille; mais pour rend
ces pièces plus nationales, dès qu'elles seront po
être servies sur la table d'un ministre, on placera
dans les quatre couronnes les noms de l'abbé Sug
de L'Hopital, de Sully et de Colbert. Pour la tab
du maréchal de France, on rappellerait les noms d
Condé, des Bayard, des Vendôme et des Turenn

Pour l'amiral de France, on peut mettre dans l
quatre couronnes les noms de Duguay-Trouin, c
Tourville, de Jean-Bart et de Suffren. Pour les dîne
de savants et d'artistes, on pourrait ajuster des co
ronnes de laurier détachées et enlacées aux deu
branches de laurier qui décorent les deux côtés c
la pièce; puis on rappellerait par des légendes l
noms illustres de nos poètes, de nos peintres, c
nos sculpteurs et de nos artistes en tout genre.

Je le répète, cette grosse pièce montée, éta
exécutée avec goût, produira toujours de l'eff
J'en donnerai les détails à son numéro descript

COUPE GOTHIQUE A SULTANE ORNÉE DE LAURIER, N°

Cet entremets monté est des plus élégants. C
doit l'exécuter en pâte d'amandes blanche et lila
Les trois gradins doivent se faire sur des moules
corbeille (de six pouces, de quatre et demi, et c
trois pouces de diamètre par le haut, et de quat
pouces de hauteur), afin de donner à l'entreme
la grace telle que le représente le dessin du n°
Les abaisses doivent être également en pâte d'
mandes blanche et lilas. Si, par exemple, on ve
faire la pièce blanche et rose, vous mettez les gradi

ancs et roses, et ainsi des autres couleurs, violet, rt, jaune, orange, amarante, bleu et chocolat: uis que toujours une seule couleur soit mêlée à la te d'amandes blanche. Vous devez, après avoir ıcé le moule de la coupe et les trois corbeilles, découper en filets à jour de trois lignes de largur, et à trois lignes de distance les uns des autres. r les filets restants vous rapportez un filet lilas d'une ne de largeur; puis vous décorez la coupe dans genre du dessin, avec des filets et des bandes s; ensuite vous faites les fleurons qui décorent bordures des abaisses en pâte d'amandes blan-, ornée de filets lilas. Tous ces détails doivent xécuter quelques jours d'avance. Vous devez avoir oin de coller cet entremets avec du repère blanc. jour du service vous filez une sultane (argentée) un moule, qui, étant réuni à la coupe, doit forr un œuf parfait, tel que le dessin n° 1 le représente. nt d'ôter la sultane de dessus son moule, vous lécorez de trois branches de laurier, ainsi que le sin l'indique. Les feuilles sont en pâte d'amandes n vert tendre; vous employez le reste du sucre er pour les coller à la sultane. Étant prêt à servir, s garnissez les trois gradins de génoises en croissants cées au caramel, puis d'abaisses en pâte d'amandes rées au four et garnies de crème à la Chantilly; a troisième garniture de dauphines garnies d'acots, ainsi que le dessin le démontre. Vous pouvez nir la coupe soit de méringues moelleuses, ou à lienne ou à la crème; mais je préfère la garnir n bouquet de roses. Cet entremets est des plus ingués. On peut également exécuter cet entres monté en pâte d'office.

LYRE EN PATE D'AMANDES, ORNÉE D'UN CADRAN ET DE SUCRE FILÉ, N° 2.

Les trois gradins sont exécutés en pâte d'amandes blanche et rose, ainsi que la lyre; pour les détails, *Voyez* le dessin n° 2. Vous devez toujours exécuter cet entremets d'avance, afin que la pâte d'amandes soit bien sèche; autrement les abaisses pourraient fléchir et faire manquer l'entremets. Les trois gradins sont garnis de petits nougats au gros sucre et pistaches; puis de gâteaux d'amandes glacés au chocolat et de choux pralinés et ensuite glacés au cassé à blanc.

CORBEILLE GOTHIQUE, GARNIE DE FLEURS EN SUCRE FILÉ, N° 3.

Cet entremets monté doit être fait en pâte d'amandes blanche, et les ornements en pâte colorée vert pistache; pour la décoration, *Voyez* le dessin n° 3. On peut découper la corbeille à filets à jour; mais je la préfère pleine, et les ornements posés dessus en relief. Vous devez également préparer une soixantaine de feuilles de laurier en pâte d'amandes verte tendre en couleur. Puis vous faites de petits montants verts sur lesquels vous collez les feuilles (avec du repère vert pistache), afin de former les branches du bouquet. Deux heures avant le moment du service, vous faites six belles marguerites (*Voyez* le dessin n° 3) en sucre filé, dont trois argentées et trois couleur or. Vous les groupez dans

corbeille, ainsi que le dessin le représente; puis us ajustez vos branches de feuillage, ce qui pro-it un joli bouquet. Les trois gradins sont garnis diadèmes en feuilletage au gros sucre, de made-nes glacées au caramel, et de biscuits aux pistaches cés de glace blanche sur laquelle vous semez des staches coupées en filets. Cette corbeille produit aucoup d'effet.

ERMITAGE DE SION EN SUISSE, N° 4.

Vous exécutez cet entremets en pâte d'amandes anche, tandis que les toits et les charpentes seront ı pâte couleur chocolat. Le corps du pin sera ert pâle, et les branches de l'arbre vert printanier. ous pouvez ajouter de petits groupes de mousse orès l'ermitage, et sur les toitures vous placez çà là (*Voyez* le dessin) de petits carrés irréguliers pâte d'amandes marbrée de chocolat et de vert ıle. Ces petits carrés sont pour imiter les pierres ıe les Suisses sont dans l'habitude de poser sur urs maisons, afin de préserver les toits des coups vent impétueux qui viennent des montagnes. es trois gradins sont également en pâte d'amandes anche, et rayés de pâte couleur chocolat. Les trois ırnitures se composent de petits croque-en-bouche acés au caramel, de gâteaux à la dauphine, au ros sucre et aux pistaches, et d'abaisses en pâte amandes colorée au four et décorées ensuite de lets couleur pistache; elles doivent être garnies de rème fouettée au chocolat.

LA DOUBLE CASCADE A L'ITALIENNE, N° 5.

Cet entremets carré a 32 colonnes; vous l'exécutez en pâte d'amandes blanche, et les détails en pâte couleur lilas. Les deux cascades doivent se filer en sucre argenté, ce qui produit toujours de l'effet. Les trois gradins du socle sont également en pâte d'amandes blanche et lilas; les trois garnitures se composent de petits gâteaux d'amandes glacés à la glace blanche, sur laquelle vous semez des raisins de Corinthe et du gros sucre; la seconde, de gâteaux renversés en feuilletage et glacés de lames de gelée de pommes; la troisième, de génoises en croissants perlés. Cet entremets a de l'élégance et de la légèreté.

GRANDE FONTAINE DU PARNASSE, N° 6.

Me voilà arrivé aux détails de cette grosse pièce montée, la plus distinguée que j'aie composée : je le répète, elle produira toujours de l'effet étant exécutée avec goût; je vais donc la décrire dans les proportions dans lesquelles je l'ai exécutée deux fois dans mes grands dîners.

Vous commencez par foncer huit abaisses rondes pour des socles à trois gradins, puis trente montants de quatre pouces de hauteur; ensuite vous masquez de pâte d'office une grosse colonne en fer-blanc de deux pieds de hauteur, ayant trente lignes de diamètre à sa base, et vingt-quatre à sa hauteur, afin d'obtenir six lignes de fût pour faciliter le dépouil-

neut de la pâte. Lorsqu'elle sort du four, vous re-mmencez une seconde colonne.

Maintenant, vous détaillez quatre abaisses de six uces de largeur sur douze de hauteur (*Voyez* le ssin n° 6); vous coupez ces abaisses carrées un ed et demi circulaire par en haut, ainsi que le présente le dessin; puis vous recommencez la mê-e opération pour faire quatre abaisses de trois pouces largeur sur sept de hauteur, et toujours demi-culaires par le haut; vous détaillez encore deux aisses de sept pouces de longueur sur quatre de rgeur; et puis douze montants de trois pouces de uteur. Ces deux abaisses sont pour grouper les èces montées. Toute votre pâte d'office ainsi pré-rée, vous faites en feuilletage quarante-huit fleu-ns de cinq pouces de hauteur sur quatre de largeur. orsque vous leur avez donné la grace convenable, aminez le dessin. Vous devez détailler assez de etits boutons à blanc pour encadrer les huit abais-s demi-circulaires, des gradins. Vous pouvez for-er les huit gradins de cette manière: deux de ufres, deux de pains à la duchesse, deux de gé-oises, et deux de feuilletage en canapé ou à blanc. ous parez toutes vos abaisses; vous bordez les ndes de sucre au cassé, ou au sucre rose et vert. ous masquez la colonne de sucre blanc, ainsi que s huit abaisses demi-circulaires; vous masquez la ointe des fleurons pour les palmiers de sucre pis-che; après quoi vous groupez les grosses pièces lon le dessin: étant montées, vous collez au milieu es abaisses demi-circulaires un anneau en feuilletage anc sur chaque façade des fontaines, puis vous

en faites sortir de grosses gerbes de sucre filé, q
doivent tomber sur les gradins sur lesquels so
collées les fontaines. Ainsi vous entourez ces gradi
de sucre filé, afin que le pied des fontaines s
trouve entouré de nappes d'eau imitées en sucre fil
argenté; vous formez également de même suc
huit couronnes de trois pouces six lignes de diamètr
dans lesquelles vous placez des ronds de papier d
trois pouces, sur lesquels vous avez tracé les nom
des grands hommes que vous voulez rappeler. Vou
devez garnir les huit gradins de gâteaux riches e
élégants. On peut exécuter cette grosse pièce e
pâte d'amandes; je vais faire l'analyse de l'entremet
qui la représente, en petit.

Après avoir préparé les trois gradins à corbeill
(*Voyez* les détails du n° 1 de la planche 37), vou
exécutez le corps du palmier de pâte d'amandes lé
gèrement colorée de vert, tandis que vous faites le
feuilles d'un beau vert pistache; vous les dispose
de manière, qu'après les avoir collées, la tête du
palmier doit imiter la couronne élégante d'un gros
ananas; vous préparez également la fontaine en
pâte d'amandes blanche; vous entourez les quatre
façades de filets verts levés à la planche, et représen-
tant des feuilles de chêne. Relativement à la cou-
ronne qui doit ceindre les noms des grands hom-
mes dont vous voulez rappeler le souvenir, vous la
formez d'étoiles dorées, et levées à la planche; puis
vous préparez les deux branches de laurier d'un
beau vert printanier. Les graines doivent être imi-
tées en pâte d'amandes au chocolat. Votre pièce étant
montée, vous entourez le pied de sucre filé, de

ême que vous imitez avec le même sucre les fon-
ines qui sortent des quatre façades de la pièce.
es gradins doivent être en pâte d'amandes blanche,
écorés de filets de couleur chocolat. Les petits fleu-
ns qui entourent les abaisses rondes, sont vert
le. Les trois garnitures des gradins se composent
: petites génoises glacées au chocolat, de gâteaux
rcs rayés de sucre vert, et de méringues aux pis-
ches en forme de hérissons, et garnies de crème
ı chocolat.



CINQUIEME PARTIE.

DES ENTREMETS DE PATISSERIE DÉTACHÉS ET NON DÉTACHÉS.

CHAPITRE PREMIER.

DES ENTREMETS DE PATES A CHOUX EN GÉNÉRAL.

RAMEQUINS, ENTREMETS CHAUDS.

Mettez dans une casserole deux verres de bon lait et deux onces de beurre fin ; lorsque ce mélange commence à bouillir, vous l'ôtez de dessus le feu, puis vous y joignez cinq onces de farine tamisée. Le tout bien mêlé, vous remettez la casserole sur le fourneau, en remuant toujours l'appareil, afin qu'il ne s'attache pas au fond de la casserole. Lorsque la pâte se trouve ainsi desséchée pendant trois minutes, vous la versez dans une autre casserole pour y mêler deux onces de beurre, deux de fromage de Parmesan râpé, et deux œufs; le tout bien incorporé, ajoutez une bonne pincée de mignonnette, une demi-cuillerée de sucre en poudre, un œuf et trois onces de fromage vrai Gruyère, coupé en pe-

dés carrés de trois lignes; travaillez bien ce mé-
.ge, puis joignez-y encore trois bonnes cuillerées
crème fouettée. Cet appareil, ainsi disposé, doit
ıner une pâte d'un corps semblable à la pâte à
ux ordinaire: vous couchez les ramequins un
ı moins gros que les choux, et les dorez de même.
ttez-les au four un peu gai: vingt minutes de
sson, servez de suite.

Détail de l'appareil. Deux verres de lait, cinq
:es de farine, quatre de beurre d'Isigny, trois
fs, deux onces de Parmesan, trois cuillerées de
me fouettée, trois onces de Gruyère, une demi-
llerée de sucre, une bonne pincée de mignon-
te, pas de sel.

Observation. Lorsque je dis cinq onces de farine,
endant le procédé est susceptible de ne pas être
jours précis; voici pourquoi: les farines ne sont
toutes propres à ce genre de travail, souvent
farines de même blancheur diffèrent beaucoup
re elles pour nos opérations; car si elles se trou-
ent toutes avoir le même résultat, et la même
lité que celles que j'ai employées chez moi, alors
lque farine que ce puisse être (dans les pre-
res qualités) remplirait ma manière de procé-
; mais si, au contraire, la farine relâche,
manière ne peut s'opérer qu'en faisant un mau-
s effet; car, au lieu de cinq onces de farine, on
urrait bien en employer sept, sans cependant
enir le même résultat. Or il est important de faire
te observation, puisque tout changement de fa-
e peut faire manquer nos opérations; il est néces-
re de les étudier la première fois que nous les

employons : mais les praticiens seuls peuvent en pré-venir les mauvais effets.

Je mets un peu de sucre dans cette recette, quoi qu'elle soit au fromage; ce peu de sucre est préci-sément pour adoucir l'âcreté du fromage, quelque bon qu'il soit.

CHOUX PRALINÉS AUX AVELINES.

Mettez dans une casserole un verre d'eau, un de lait, et deux onces de beurre fin ; ce mélange étant en ébullition, vous le retirez de dessus le feu : ayez tout prêt un peu de farine tamisée, que vous amalgamez dans le liquide en le remuant avec une spatule; et lorsque cela commence à former une petite pâte mollette, vous cessez l'addition de la farine. Remettez la casserole sur le fourneau en remuant continuellement l'appareil, afin qu'il ne s'attache pas et qu'il soit sans grumeleaux. Après l'avoir ainsi desséchée trois minutes, changez la pâte de casserole, mêlez-y une once de beurre fin, deux œufs; ensuite mêlez encore trois onces de sucre en poudre, deux œufs, un grain de sel, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, et deux cuillerées de crème fouettée. Si votre pâte se trouve un peu ferme, vous l'amollirez avec un jaune, ou seulement la moitié; puis vous couchez les choux de moyenne grosseur. Après les avoir dorés, vous les masquez avec un quarteron d'amandes d'avelines émondées, hachées fines, mêlées avec deux onces de sucre en poudre et la sixième partie d'un blanc d'œuf (vous les remuez afin qu'ils prennent parfaitement le sucre par

fet de l'humidité du blanc d'œuf). Mettez-les à r doux, et servez-les de belle couleur et bien suyés, si vous voulez qu'ils ne s'affaissent pas.

Détail de l'appareil. Un verre de lait, un verre u, quatre onces d'avelines, trois onces de beurre igny, cinq onces de sucre en poudre, une cuilée d'eau de fleur d'orange, quatre œufs entiers, ıx cuillerées de crème fouettée, un grain de sel.

Observation. Cette manière de marquer mon apeil est plus grande que la précédente, attendu je mets la farine sans la peser. Cette manière pérer est plus facile; mais comment aider l'apnti qui n'entreprend qu'avec crainte? Il est donc essaire de lui tracer une méthode sûre et facile; réellement le remplissage de ces sortes de pâtes, s peser la farine, est d'autant plus difficile, qu'elle le point essentiel de l'opération, et qu'un peu s ou moins de farine influe singulièrement sur te pâtisserie, elle sera plus ou moins claire ou ne, et moins agréable au palais friand et consseur. Avant de mettre les choux au four, vous les squez de sucre écrasé.

CHOUX GRILLÉS AUX AMANDES.

Vous procéderez de la même manière que ci-des. Ces choux ne diffèrent que par les amandes ıces qui, du reste, sont de même mêlées avec du ıre et du blanc d'œuf.

GIMBLETTES GRILLÉES AUX AMANDES.

Vous les faites avec la même pâte que ci-dessus,

vous les couchez seulement un peu plus petites que les choux, et lorsqu'elles sont dorées, vous les appuyez légèrement avec une cuillère que vous trempez dans la dorure, pour qu'elle ne s'attache pas à la pâte. Ces gimblettes ainsi disposées, vous avez plus de facilité pour les faire de belle forme, ce que vous faites en trempant le bout du doigt dans la dorure; ensuite vous percez la pâte au milieu, l'élargissez à volonté, et la couvrez d'amandes. La cuisson est la même que celle des choux ordinaires.

CHOUX AU GROS SUCRE.

Vous préparez l'appareil de la même manière que les précédents. Lorsque vos choux sont dorés, vous les masquez de gros sucre, et les mettez au four de suite.

Pour les gimblettes au sucre, vous procédez de la même manière.

CHOUX A LA MECQUE.

Mettez dans une casserole deux verres de lait et deux onces de beurre fin; après avoir rempli la pâte mollette de farine, et l'avoir desséchée quelques minutes, ajoutez deux onces de beurre et un demi-verre de lait, puis desséchez quelques minutes encore. Ensuite vous la changez de casserole, en ajoutant, avec deux œufs, deux onces de sucre en poudre. Ce mélange étant bien travaillé, vous y mêlez deux œufs, deux cuillerées de bonne crème fouettée, et un grain de sel. Cette pâte ne doit pas être plus molle

e de coutume ; vous couchez ces choux à la cuil-
e, et en forme de navette, de trois pouces de
igueur. Lorsqu'ils sont dorés, vous les masquez
gros sucre et les mettez au four chaleur modérée :
vez-les de belle couleur.

Vous pouvez parfumer ces choux au cédrat, à
range, à la bigarade ou au citron. A cet effet,
us râpez sur un morceau de sucre la moitié du
ste de l'un de ces fruits, et vous pesez ce sucre
orifé dans les deux onces qui entrent dans l'ap-
reil.

Détail de l'appareil. Deux verres de lait, deux
ces de sucre, quatre de beurre, cinq de farine,
zeste d'un cédrat, quatre onces de gros sucre,
atre ou cinq œufs, une cuillerée de crème fouet-
, un peu de sel. Vous devez travailler cet ap-
reil avec la cuillère de bois, afin de le rendre
en lisse.

CHOUX AUX ANIS BLANCS.

Vous les couchez ainsi qu'il est indiqué plus haut,
avec la même pâte que ci-dessus ; lorsqu'ils sont
rés, vous les masquez avec des anis blancs de
rdun. Mettez-les au four chaleur modérée.

PETITS CHOUX A LA D'ARTOIS.

C'est la même pâte que pour les choux à la Mec-
e. Vous les couchez aussi à la cuillère, en leur
nnant la forme et le volume des petits biscuits à
cuillère. Vous les dorez légèrement, et les mettez

à four plus gai que les précédents. Lorsqu'ils sont assez ressuyés, vous les glacez avec du sucre passé au tamis de soie; puis vous mettez une allume à la bouche du four et les glacez à la flamme. Servez chaud, car ils ne doivent pas attendre.

CHOUX A LA SAINT-CLOUD.

Vous les faites semblables en tous points aux choux à la Mecque. Cependant vous ne mettrez point de gros sucre dessus; vous les glacez à la flamme du four, de même que ci-dessus. Dans la crème qui doit marquer votre appareil, vous ferez infuser un bâton de vanille, et les servez en sortant du four.

CHOUX SOUFFLÉS AU ZESTE D'ORANGE OU DE CITRON.

Après avoir mis dans une casserole deux onces de beurre d'Isigny, et deux verres de bonne crème, aussitôt que ce mélange est en ébullition, vous le remplissez légèrement avec de la farine de crème de riz desséchée quelques minutes. Vous changez la pâte de casserole, vous y joignez une once de beurre, deux œufs et un grain de sel; le tout étant bien mêlé, vous y mettez encore deux jaunes d'œufs, trois onces de sucre sur lequel vous aurez râpé la moitié du zeste d'un citron bien sain, ou la moitié du zeste d'une orange. Travaillez bien ce mélange, fouettez les deux blancs d'œufs bien ferme, et mêlez-les dans la pâte avec deux cuillerées de crème fouettée.

Cette pâte ne doit être ni plus molle ni plus ferme que les précédentes. Garnissez de cet appareil de

tites caisses rondes ou carrées, et ne les remplis-
qu'à moitié. Ensuite vous renversez la caisse sur
tas de gros sucre, afin que le choux en soit cou-
rt. Mettez au four chaleur ordinaire, servez-le
udement; ces choux ne sont pas dorés.

Détail de l'appareil. Deux verres de crème, quatre
ufs, trois onces de beurre, deux cuillerées de crème
uettée, trois onces de sucre en poudre, un peu
sel et un peu de zeste, orange ou citron.

CHOUX EN CAISSE AU CÉDRAT.

Vous procédez de la même manière que ci-dessus,
ec cette différence que vous hachez très-fin deux
ces de cédrat confit, que vous mêlez dans la pâte.
Vous pouvez parfumer ces sortes de choux à la
nille, à la fleur d'orange pralinée, au zeste de ci-
on, ainsi qu'au zeste de cédrat, d'orange et de bi-
ade, aux pistaches, aux avelines, aux amandes
ères, au café, au chocolat, aux anis étoilés, au
rasquin et au rum.

TE A CHOUX POUR LES PETITS PAINS A LA DUCHESSE
ET LES CHOUX GLACÉS.

Cette pâte est moins fine en beurre, en sucre
en farine que les précédentes, en ce qu'elle doit
e plus d'effet au four, afin qu'elle soit creuse
milieu, pour pouvoir le garnir intérieurement
c des crèmes ou des confitures, comme on va le
r dans les articles suivants.

PETITS PAINS A LA DUCHESSE.

Mettez dans une casserole deux verres d'eau et deux onces de beurre fin; ce liquide étant en ébullition, vous le retirez de dessus le feu, ensuite vous y mêlez six onces de farine tamisée, le tout bien amalgamé et sans grumeleaux. Vous desséchez la pâte de la manière accoutumée, et après l'avoir changée de casserole, vous y joignez deux œufs et deux onces de sucre en poudre. Le tout bien mêlé, ajoutez-y encore deux œufs et le zeste d'un citron haché très-fin. Mettez encore un œuf ou deux, selon que la pâte pourra en prendre : elle doit être un peu plus ferme que celle des choux précédents.

Saupoudrez le tour à pâte avec de la farine, puis couchez vos choux de la grosseur ordinaire; ensuite vous les roulez bien égaux et de trois pouces de longueur (roulez-les avec le moins de farine possible, afin qu'ils soient plus clairs à la cuisson); et à mesure vous les placez sur une plaque, à deux pouces de distance les uns des autres; dorez-les légèrement et mettez-les au four un peu plus chaud que pour les choux ordinaires, lorsqu'ils sont bien ressuyés, ce que vous voyez facilement quand ils sont fermes au toucher. Vous les glacez avec du sucre fin passé au tamis de soie, puis vous faites un feu clair à la bouche du four, et les glacez de couleur vive à la chaleur de cette flamme, qui ne doit pas être trop âpre; car autrement votre glacé ne serait plus égal de couleur. En retirant cette pâtisserie du four, vous aurez le soin de la détacher de suite de dessus la plaque.

Lorsque vos pains à la duchesse sont froids, vous coupez d'un côté, et entr'ouvrez cette coupure n de pouvoir les garnir intérieurement avec de la rmelade d'abricots, ou de pêche, ou de gelée de oseilles. Refermez l'ouverture et dressez votre tremets.

Détail de l'appareil. Deux verres d'eau, deux on- de beurre, deux de sucre en poudre, six de fa- e, cinq ou six œufs, le zeste d'un citron haché, peu de sel et un pot de confitures, plus quatre ces de sucre.

CHOUX GLACÉS.

'ous procéderez de la même manière que ci-dessus, c cette différence seulement que vous les couchez peu moins gros, et de forme ronde.

PAINS AUX AVELINES.

'aites ces petits pains comme les précédents. Lors- ils sont dorés, vous les couvrez d'amandes d'ave- es (quatre onces) hachées très-fines, mêlées dans ix cuillerées de sucre en poudre, et un peu de nc d'œuf.

'ous mouillerez la plaque sur laquelle vous les cez, afin qu'ils ne s'en détachent pas, lorsque s penchez la plaque pour en séparer les amandes ne sont point attachées aux gâteaux. Lorsqu'ils t cuits à point, et de belle couleur, vous les dé- hez, et lorsqu'ils sont froids, vous procédez comme lessus pour les garnir avec une petite crème-pâ- ière (*Voyez* cet article), dans laquelle vous met-

tez le reste des avelines qui ont servi à masquer les petits pains. Avant de les joindre dans la crème, vous les pilez très-fin.

CHOUX AUX AVELINES.

Vous les faites de la manière décrite ci-dessus, mais cependant plus petits en pâte : couchez-les ronds.

Les pains et les choux aux amandes ordinaires se disposent par les mêmes procédés.

PETITS PAINS AU CHOCOLAT.

Vous les faites de même que ceux à la duchesse. Lorsqu'ils sont refroidis, vous les garnissez selon la règle, avec une petite crème-pâtissière (*Voyez* cet article) dans laquelle vous mêlez quatre onces de bon chocolat à la vanille (vous assaisonnez la crème de sucre à la vanille); ensuite vous mettez dans une petite terrine trois onces de sucre fin passé au tamis de soie, avec six onces de chocolat et la moitié d'un blanc d'œuf. Travaillez ce mélange quelques minutes avec une cuillère d'argent, et bientôt vous aurez une glace d'un velouté luisant, mollette et bien liée; sinon, vous ajouterez un peu de blanc d'œuf, puis vous masquez avec cette glace le dessus et les côtés des petits pains. Vous arrangez et égalisez ce masqué avec la lame d'un couteau.

Cette opération faite, vous les mettez quelques minutes à la bouche du four. Lorsque vos gâteaux

t refroidis, vous pouvez les dresser, si toutefois is êtes prêt à servir.

Détail de l'appareil. Deux verres d'eau, deux on- de beurre, six de farine, cinq ou six œufs, deux es de sucre, huit de chocolat, crème-pâtissière, verre de lait, un grain de sel.

PETITS PAINS A LA REINE.

ous les disposez comme les précédents, puis vous z un quarteron d'amandes, de pistaches (émon- s lorsqu'elles sont parfaitement pilées). Vous les ez avec un demi-pot de marmelade d'abricots, qui vous donnera une espèce de crème verdâtre ı goût exquis; car l'arome de l'abricot se lie fort ı avec l'agréable odeur des pistaches, et que ces ts sont tous deux d'une saveur douce et agréa- Vous garnirez donc vos gâteaux de cette crème; iite vous mêlez dans une petite terrine six on- de sucre fin passé au tamis de soie, un peu de c d'œuf et un peu de vert d'essence d'épinard *rez* cet article). Ce mélange étant travaillé, vous masquez les petits pains de la manière décrite haut.

ites-les sécher deux minutes à four très-doux, que la chaleur n'altère point la couleur. Ayez de mettre peu de vert à la fois, afin que votre é soit d'un vert extrêmement tendre; on peut y ter du gros sucre.

étail de l'appareil. Deux verres d'eau, deux on- le beurre, six de farine, deux de sucre, cinq ix œufs, quatre onces de pistaches, un pot de

marmelade d'abricots, six onces de sucre, un grain de sel.

Pour les choux à la Reine, vous procéderez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence que vous faites ceux-ci ronds.

PETITS PAINS A LA ROSE.

Vous les faites de même que ci-dessus, puis vous les glacez d'une glace rose. Vous pilez un quarteron d'amandes douces, avec deux onces de sucre. Prenez deux ou trois cuillerées de bonne eau de rose et le double de crème-pâtissière; puis vous garnissez avec ce mélange vos gâteaux avant de les glacer. Les choux à la rose se préparent de la même manière.

PETITS PAINS A LA PAYSANNE.

Vous faites la même pâte des pains à la duchesse, mais vous couchez ceux-ci un peu plus gros, et leur donnez la forme d'une navette. Lorsqu'ils sont dorés légèrement, vous les masquez de gros sucre, et les mettez de suite au four, afin que le sucre n'ait pas le temps de fondre par le liquide de la dorure. Donnez une belle couleur, et lorsqu'ils sont refroidis, vous les coupez tout autour pour en séparer une espèce de couvercle; ensuite vous mettez dans une petite terrine huit cuillerées de bonne crème fouettée, un demi-bâton de vanille pilé avec deux onces de sucre. Passez au tamis, travaillez quelques minutes ce mélange, afin de rendre cette crème plus compacte et plus moelleuse en même temps; puis

us garnissez les petits pains, et les recouvrez de
ırs couvercles.

Les choux à la paysanne se font de même.

Vous pouvez parfumer cette crème avec deux cuil-
ées de bon marasquin.

PETITS PAINS AU RAISIN DE CORINTHE.

Vous les faites de la même manière que ceux à la
ine; vous les garnissez d'une petite crème pâtis-
re (*Voyez* cet article), dans laquelle vous mêlez
ıx onces de sucre fin et deux de raisin de Corin-
bien lavé; ensuite vous faites, avec quatre on-
de sucre très-fin et un demi-blanc d'œuf, une
ce comme les précédentes, mais sans couleur.
us en masquez les gâteaux, et à mesure que
ıs en avez un de masqué, vous semez dessus
grains de raisin de Corinthe bien lavés et séchés
four; avant cette opération, faites ressuyer la
ce au four, et quand vos petits pains sont froids,
ıs les dressez.

Les choux au raisin de Corinthe se font de même.

PETITS PAINS GLACÉS AU CARAMEL.

Vous les faites de même que les pains à la du-
esse, mais sans être glacés au four. Vous les
nissez de même avec des confitures, n'importe
quelles; puis vous mettez dans un petit poêlon
ffice quatre onces de sucre que vous faites cuire
caramel (*Voyez* cette cuisson), dans lequel vous
mpez le dessus et le côté le plus uni des gâteaux,

et le plus vite possible, afin que le sucre n'ait pas le temps de changer de couleur. Ainsi tour à tour vous glacez l'entremets que vous dressez, en plaçant le plus beau côté à la vue.

Les choux au caramel se préparent de la même manière.

PETITS PAINS GLACÉS AUX PISTACHES.

Vous coupez en petits filets deux onces de pistaches émondées; vous cuisez un quarteron de sucre au cassé (*Voyez* cette cuisson), et aussitôt vous mettez le poêlon sur le coin du fourneau, afin que le sucre conserve sa belle teinte blanche. Ensuite vous y glacez les petits pains, comme vous l'avez fait pour les précédents; puis, aussitôt que chaque gâteau sort du poêlon, vous semez légèrement dessus les filets de pistaches.

Les choux glacés aux pistaches se font de même.

PETITS PAINS GLACÉS AUX ANIS ROSES.

Vous procédez de même que ci-dessus, avec la seule différence que vous semez des anis roses en place des filets de pistaches.

Les choux glacés aux anis roses se font de même.

PETITS PAINS GLACÉS AU RAISIN DE CORINTHE.

Après avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux deux onces de beau raisin de Corinthe, vous le faites sécher quelques minutes au four, afin qu'il perde

n humidité; ensuite vous glacez vos gâteaux de ême que ci-dessus, et vous y semez les grains de sin en place des anis.

Les choux glacés au raisin de Corinthe se font la même manière. En place des raisins de Corinthe us semez des grains de sucre, ce qui vous donnera ; petits pains au gros sucre.

PETITS PAINS PANACHÉS.

Mêlez ensemble deux onces de gros sucre et une ce de raisin de Corinthe préparé comme le pré-lent, après vous masquez vos gâteaux avec ce lange. On les fait de même aux anis roses mêlés ec du gros sucre, ainsi qu'avec du gros sucre et ; pistaches coupées en petits dés.

Vous pouvez faire des entremets de gimblettes au os sucre, aux pistaches, aux anis; enfin vous pou-: les varier autant qu'il y a de genres différents petits pains décrits ci-dessus.

Pour opérer, vous suivez seulement les procédés crits à chaque article.

On fait également et de la même manière des its choux (moitié moins gros que les choux d'en-rmets) et des petits pains pour garnir des grosses ces montées, et pour grouper les rochers et les ailles.

PROFITROLLES AU CHOCOLAT.

Vous faites un verre de lait de crème-pâtissière oyez cet article), dans laquelle vous mêlez quatre

onces de chocolat râpé. Mettez la moitié de cette crème dans un plat (d'entremets) d'argent; vous l'élargissez avec soin et la mettez au four une petite demi-heure, afin qu'elle puisse, pendant ce temps, se gratiner sur le fond du plat.

Ensuite vous mêlez dans une petite terrine deux onces de chocolat râpé, deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf; le tout étant bien travaillé et un peu mollet, vous masquez avec huit beaux choux un peu plus gros que de coutume. Faites-les sécher au four pendant quelques minutes, ensuite vous les coupez légèrement pour en séparer le fond. Vous les garnissez avec le reste de la crème au chocolat; et à mesure vous les placez sur la crème gratinée. Placez le plus gros au milieu et les sept autres à l'entour, en les serrant le plus près possible. Mettez-les encore au four pendant un petit quart d'heure, et servez-les de suite.

Cet entremets est le même que pour les petits pains au chocolat; ils ne diffèrent que dans la manière de les servir.

Nous avons encore quelques objets qui concernent ce chapitre, attendu que la pâte à choux entre dans leur composition, comme par exemple les flans suisses, les poupelins, les petits choux, beignets seringués. Ces entremets se trouvent placés dans chaque chapitre des parties qui les distinguent d'une manière toute particulière.

CHAPITRE II.

MADELEINES AU CÉDRAT.

Rapez sur un morceau de sucre la moitié du zeste d'un petit cédrat (ou d'une orange, citron ou bigarade); écrasez ce sucre très-fin, mêlez-le avec du sucre en poudre, pesez-en neuf onces que vous mettez dans une casserole, avec huit de farine tamisée, deux jaunes et six œufs entiers, deux cuillerées d'eau-de-vie d'Andaye et un peu de sel; remuez ce mélange avec une spatule. Lorsque la pâte est liée, vous la travaillez encore une minute seulement. Cette observation est de rigueur, si l'on veut avoir de belles madeleines; autrement, l'appareil étant plus travaillé, il fait beaucoup trop d'effet à la cuisson, et cela dispose les madeleines à s'attacher aux moules, à être plucheuses ou à se ratatiner; enfin, quand cela arrive, cet entremets est de pauvre mine.

Faites ensuite clarifier dans une petite casserole six onces de beurre d'Isigny; et à mesure que le lait monte dessus, vous avez le soin de l'écumer. Lorsqu'il ne pétille plus, cela indique qu'il est clarifié; alors vous le tirez à clair dans une autre casserole. Lorsqu'il est un peu refroidi, vous en remplissez un moule à madeleines : vous verserez ce beurre dans un autre moule, et ainsi de suite jusqu'au nombre de huit, après quoi vous reversez le beurre dans la casserole. Vous garnissez ensuite de nouveau un moule de beurre chaud, et le versez tour à tour dans huit autres moules. Enfin vous

recommencez une fois cette opération, ce qui vous donnera vingt-quatre moules beurrés. Il ne faut pas renverser les moules après les avoir beurrés, attendu qu'ils doivent conserver le peu de beurre qui s'égoutte au fond de chacun d'eux.

Après, vous mêlez le reste du beurre dans l'appareil; puis vous les placez sur un fourneau très-doux, vous remuez légèrement ce mélange, afin qu'il ne s'attache pas à la casserole, et aussitôt que l'appareil commence à devenir liquide (1), vous la retirez de dessus le feu pour qu'elle n'ait pas le temps d'y tiédir; ensuite vous garnissez les moules avec une cuillerée de cet appareil. Mettez-les au four chaleur modérée.

Observation. Si vous voyez faire à vos madeleines beaucoup d'effet à la cuisson, cela ne présage rien de bon; car elles seront ou compactes ou plucheuses. Ce mauvais résultat ne peut venir que d'avoir trop travaillé l'appareil avant ou après l'addition du beurre; enfin, lorsqu'elles ont resté au four vingt-cinq à trente minutes, voyez si elles sont cuites; elles doivent se trouver fermes au toucher; puis en retournant le moule, si elles se trouvent de belle couleur, vous les retirez du four.

Détail de l'appareil. Neuf onces de sucre en poudre, huit onces de farine, six œufs entiers et deux

---

(1) Ceci est l'effet du beurre fondu qui se lie dans toutes les parties de la pâte; ce qui l'amollit singulièrement. Mais si, au contraire, on laissait le beurre refroidir dans la pâte, cela la rendrait plus ferme et nuirait encore à la parfaite réussite des madeleines. On peut ajouter le beurre après l'avoir manié bien mou, je préfère ce dernier procédé.

unes, deux cuillerées de bonne eau-de-vie, le demi-ste d'un cédrat, un grain de sel et neuf onces de eurre.

On peut en place de cédrat râper du zeste d'o-nge, de citron ou de bigarade; on les fait aussi la fleur d'orange pralinée et à la vanille.

MADELEINES AUX RAISINS DE CORINTHE.

Vous procédez, pour l'appareil, de la même ma-ère que ci-dessus; puis au moment de remplir vos oules, vous mêlez dans la pâte deux onces de beau isin de Corinthe épluché, lavé et séché au four, n qu'il n'ait point d'humidité.

MADELEINES AUX PISTACHES.

Après avoir émondé deux onces de pistaches, us coupez chaque amande en six parties égales, les mêlez dans l'appareil au moment qu'il est prêt être versé dans les moules. Vous mettez dans la éparation deux cuillerées de bon marasquin en ace de deux cuillerées d'eau-de-vie.

MADELEINES AUX CÉDRATS CONFITS.

Coupez en petits dés, et aussi égaux que possible, ux onces de cédrat confit, que vous joignez dans pâte, lorsqu'elle n'a plus qu'à être versée dans moules. Ne mettez pas d'autre odeur.

MADELEINES AUX ANIS BLANCS.

Mettez deux onces d'anis blancs dans la pâte préparée de la manière accoutumée.

Toutes ces sortes de fruits nuisent un peu à ce que les madeleines soient bien lisses; mais cela est inévitable.

Voici une autre manière plus brillante et plus distinguée pour les servir.

Lorsque vos madeleines (ordinaires) sont cuites, mettez dans un petit poêlon d'office quatre onces de beau sucre, et lorsqu'il est cuit au cassé (*Voyez* cet article), vous y glacez vos madeleines d'un côté seulement; mais aussitôt qu'elles sortent du poêlon, vous semez dessus des grains de raisin de Corinthe ou de l'anis rose ou blanc, des pistaches coupées en dés, du cédrat confit ou du gros sucre. On peut également mêler des raisins de Corinthe avec du gros sucre, ou du gros sucre avec des pistaches.

MADELEINES EN SURPRISES.

Lorsque vos madeleines (ordinaires) sont refroidies, vous les videz en partie par le dessous; mais vous aurez soin de conserver le dessus de la partie que vous en avez séparée, afin qu'elle serve de couvercle; ensuite vous pilez quatre onces d'amandes d'avelines, que vous mêlez avec huit cuillerées de marmelade d'abricots, puis vous garnissez l'intérieur des madeleines avec cette espèce de crème; ensuite vous masquez le fond de chaque gâteau avec les parures que vous avez parées bien minces.

Vous pouvez piler des pistaches en place d'ave-
es. Vous pouvez également garnir vos madeleines
crème au chocolat et à la vanille.

On peut aussi méringuer ces sortes de madeleines.

CHAPITRE III.

S GÉNOISES EN GÉNÉRAL, ENTREMETS DE SUCRE.

GÉNOISES A L'ORANGE.

Après avoir émondé quatre onces d'amandes dou-
, vous les pilez et les mouillez peu à peu avec la
itié d'un blanc d'œuf, et quand elles sont par-
tement pulvérisées, et qu'aucun fragment d'a-
ndes n'est plus aperçu, vous les mettez dans une
yenne terrine avec six onces de farine, huit de
cre en poudre, dont deux de suc de zeste d'orange
oyez cet article), six jaunes d'œufs, deux œufs
tiers, une cuillerée de bonne eau-de-vie et un
in de sel. Travaillez ce mélange avec la spatule
ndant six bonnes minutes, ensuite remuez avec
spatule huit onces de beurre fin que vous aurez
s à la bouche du four pendant une minute seu-
nent, afin qu'il s'amollisse sans se fondre. Cepen-
nt lorsqu'il est bien moelleux et bien velouté,
us le mêlez dans un coin de la terrine avec un
u d'appareil, et après dans la masse entière. Tra-
illez encore ce mélange quatre ou cinq minutes,
n de bien amalgamer le beurre dans la pâte, vos
noises seront alors terminées.

Vous beurrez après une plaque ou un plafond à

rebord ; ou si vous n'avez pas d'ustensiles nécessaires à l'opération, vous faites deux caisses de papier de neuf à dix pouces carrés ; vous les beurrez et versez l'appareil dedans, et avec la lame du couteau, vous égalisez l'épaisseur des génoises, ensuite vous les mettez au four chaleur douce. Lorsqu'elles sont assez ressuyées, vous les coupez de toutes les formes possibles, puis après vous les remettez sécher au four, afin qu'elles deviennent cassantes. Lorsqu'elles seront refroidies (ayez soin qu'elles ne reprennent pas de couleur), on les décore de toutes les manières, ainsi qu'on le verra dans les articles suivants.

Détail de l'appareil. Quatre onces d'amandes, huit de sucre, six de farine, deux œufs entiers, six jaunes, deux cuillerées d'eau-de-vie, la moitié du zeste d'une orange, huit onces de beurre, un grain de sel.

GÉNOISES A LA ROSE.

Vous les préparez comme les précédentes, avec cette seule différence que vous y joignez une demi cuillerée de bonne essence de rose et une cuillerée d'eau-de-vie. Lorsqu'elles sont cuites, vous les coupez en forme de croissant avec un coupe-pâte rond du diamètre de deux pouces et demi, et les remettez au four pour les sécher. Pendant ce temps, vous mêlez dans une petite terrine quatre onces de sucre passé au tamis de soie, le quart d'un blanc d'œuf et une petite infusion de graine de cochenille, ou de rouge végétal. Ce mélange étant bien travaillé, et d'un beau rose, vous en masquez le dessus des génoises en l'égalisant bien lisse.

ez le soin de ne pas mettre de ce glacé sur l'é-sseur des gâteaux. Mettez-les deux minutes seu-ient à la bouche du four, afin que la glace se ie sans changer de couleur. Lorsqu'elles sont re-dies, vous les dressez.

GÉNOISES A LA VANILLE.

aites vos génoises selon la règle ; joignez dans pareil la moitié d'une gousse de vanille pilée et sée au tamis de soie. Les génoises étant cuites, s les coupez de deux pouces et demi de longueur un pouce six lignes de largeur, et les faites res-er au four; puis vous les masquez d'un glacé, s lequel vous avez mis une demi-gousse de va-, pulvérisée et tamisée. Faites-les sécher au , et donnez tant soit peu de couleur au glacé.

GÉNOISES AU CHOCOLAT.

ous les faites en tout point comme les précé-tes, en joignant dans l'appareil une demi-gousse anille. Pour les masquer, vous faites un glacé trois onces de chocolat râpé, deux de sucre fin, n demi-blanc d'œuf. Étant glacées, mettez-les x minutes au four.

GÉNOISES AU RAISIN DE CORINTHE.

orès avoir épluché et bien lavé quatre onces de n de Corinthe, vous le faites ressuyer au four, qu'il ne soit plus humide. Vous mêlez la moitié

dans l'appareil avec le zeste d'un citron haché bien fin, vos génoises préparées d'ailleurs comme de coutume; ensuite vous faites avec quatre onces de sucre très-fin et un peu de blanc d'œuf, un glacé dont vous masquez le dessus des gâteaux, au fur et à mesure que vous en avez un de glacé. Vous semez dessus les grains de raisin de Corinthe que vous avez conservés. Mettez sécher une minute à la bouche du four.

GÉNOISES AU CÉDRAT CONFIT.

Prenez deux onces de beau cédrat confit, et coupez-le en petits dés. Mettez dans l'appareil le zeste d'un cédrat râpé, sur un morceau de sucre (*Voyez* cet article. Ces génoises étant disposées selon la règle, vous les masquez comme les précédentes, et semez dessus les petits dés de cédrat.

GÉNOISES AUX ANIS ROSES.

Mettez dans l'appareil ordinaire une cuillerée de graines d'anis verts étoilés, mais parfaitement nettoyés. Vous séchez les génoises après les avoir coupées en croissant; puis vous faites un petit glacé de quatre onces de sucre, et à mesure, vous semez dessus des anis roses.

GÉNOISES AU MARASQUIN.

Vous mettrez dans l'appareil deux cuillerées de bon marasquin d'Italie en place d'eau-de-vie. Mêlez

is une petite terrine quatre onces de sucre très-
, avec un peu de blanc d'œuf et une cuillerée de
rasquin ; finissez l'opération de la manière ac-
itumée.

Vous pouvez faire le glacé un peu rose, par l'ad-
on d'une infusion de cochenille ou de rouge
étal, puis vous semez dessus du gros sucre (*Voyez*
article). Vous procédez de même pour les gé-
ses au rum.

GÉNOISES AUX PISTACHES.

Après avoir émondé quatre onces de pistaches,
is les pilez avec un peu de blanc d'œuf, afin
elles ne tournent pas à l'huile ; vous les mêlez
s l'appareil en place d'amandes ordinaires. Joi-
z-y une cuillerée d'essence de vert d'épinard passé
amis de soie. (*Voyez* cet article.)

Lorsque vos génoises sont cuites à point, vous
masquez avec quatre onces de sucre travaillé
s un blanc d'œuf, et la moitié du suc d'un ci-
n, afin que ce glacé soit d'une parfaite blancheur;
qui fera un très-joli effet sur vos génoises, dont
aisseur doit être d'un vert extrêmement tendre.

Vous pouvez faire vos génoises comme de cou-
ne, aux amandes douces, puis vous hacherez vos
aches ; et après avoir glacé vos gâteaux de même
ci-dessus, vous semez par dessus vos pistaches.
te manière est plus distinguée ; je la préfère à
récédente.

GÉNOISES AUX AVELINES.

Pilez parfaitement six onces d'amandes d'avelines émondées; puis vous en retirez un tiers, et mêlez le reste dans l'appareil, au lieu d'amandes douces : voilà la seule différence. Lorsque vos génoises sont cuites, vous les coupez en croissant. Ne les remettez pas sécher comme de coutume; ensuite mêlez les deux onces d'avelines conservées dans une petite terrine, avec quatre onces de sucre très-fin, et le quart d'un blanc d'œuf. Masquez vos génoises avec ce glacé, et donnez-lui une belle couleur jaune.

Si vous aimez mieux les faire aux avelines grillées, vous ne pilerez que quatre onces d'amandes, et en hacherez le même poids, que vous mêlez avec deux onces de sucre fin et un peu de blanc d'œuf. Avant de mettre les génoises en cuisson, vous semez sur la pâte ces avelines hachées, le plus également possible. Mettez-les au four chaleur douce, et donnez-leur une belle couleur blonde. Étant assez ressuyées, vous les retournerez sens dessus dessous, puis vous les détaillerez selon votre idée; ensuite remettez-les quelques minutes sécher au four.

GÉNOISES AUX AMANDES AMÈRES.

Émondez deux onces quatre gros d'amandes douces et une once et demie d'amandes amères; après les avoir pilées, vous les mêlez dans l'appareil, qui du reste est fait de la manière accoutumée. Puis vous hachez quatre onces d'amandes douces, et les

'êlez dans deux onces de sucre fin et un peu de anc d'œuf. Le reste du procédé est le même que -dessus.

GÉNOISES EN COURONNES PERLÉES.

Lorsque vos génoises sont préparées et cuites mme de coutume, vous les coupez avec un coupe-ite rond, du diamètre de deux pouces et demi; us les videz au milieu avec un petit coupe-pâte un pouce de diamètre; ensuite vous fouettez deux ancs d'œufs bien ferme, et les mêlez avec trois ces de sucre en poudre. Lorsqu'ils sont parfaite-ent liés, vous en masquez légèrement le dessus s génoises, puis vous mettez du blanc d'œuf sur lame d'un grand couteau, et, avec la pointe du tit couteau (1), vous prenez une petite partie de anc d'œuf dont vous formez des méringues aussi tites que vous voulez les faire. Vous les placez sur le ord de la couronne, le plus rond et le plus égale-ent possible. Lorsque vous en avez sept ou huit perlées, vous les saupoudrez de sucre très-fin, vous suivez cette manière de procéder pour per- vos génoises; ensuite vous les mettez quelques

---

1) Autre manière de procéder. Vous faites un petit cornet papier dont la pointe doit être fixée par une épingle, puis vous pez la pointe du diamètre que vous voulez donner à vos mé-gues. Le cornet étant rempli à moitié de blanc d'œuf, vous orez vos gâteaux avec bien plus de vitesse et de facilité avec le couteau.

minutes à la bouche du four, pour sécher le blanc d'œuf sans le colorer. Si vous voulez leur donner couleur, vous les poussez plus avant dans le four, et les retirez quand elles sont d'un beau jaune. Lorsqu'elles sont refroidies, vous placez entre chaque perle une plus petite perle, formée de confiture transparente, comme gelée de pomme, de coin, de groseilles roses et blanches. Ces sortes de petits gâteaux flattent singulièrement la vue, et sont en même temps très-agréables à manger; mais d'un autre côté, ils sont fort difficiles à dresser.

GÉNOISES PERLÉES AUX PISTACHES.

Vous les faites de la même manière que les précédentes, puis à mesure que vous les glacez de sucre, vous placez entre chaque perle la moitié d'une pistache coupée par le milieu, de manière que le côté coupé se trouve placé sur le gâteau. Mettez sécher, et conservez les petites perles très-blanches.

GÉNOISES PERLÉES AU RAISIN DE CORINTHE.

Vous procédez de même que ci-dessus; puis entre chaque perle vous placez un beau grain de raisin de Corinthe bien lavé. Vous pouvez en mettre un plus petit sur chaque perle.

Vous pouvez ainsi méringuer vos génoises de toutes formes possibles, soit en losange, en carré, en long et en croissant: cette dernière forme est la plus élégante et la plus distinguée.

Voici comment je les perlais : je ne plaçais que

pt perles sur le bord du grand côté circulaire du oissant; puis je les glaçais et les séchais très-blan-es. Lorsqu'elles étaient refroidies, je plaçais entre aque perle une plus petite de gelée de groseilles -ses, de gelée de coin ou de marmelade d'abri-ts bien transparente. Lorsque je donnais couleur x petites perles, je plaçais entre elles un peu de lée de pomme, de groseille blanche ou rouge: tte dernière fait mieux.

Observation. Le croissant a la forme la plus agréa-e et la plus jolie que je connaisse, et est la plus cile à dresser. Ces sortes d'entremets étant groupés ec goût, sont d'une élégance, d'une tournure si trayante, que cela leur donne un caractère tout rticulier, et les distingue de tous les autres gâ-aux de tel genre que ce puisse être.

Voici la manière dont je les groupais ou les dres-is: Je plaçais en couronne vingt-deux génoises puyées les unes sur les autres, et un peu incli-es, afin qu'elles formassent une espèce de turban. ur cette couronne, j'en formais une autre avec ize génoises; mais je les plaçais dans un sens con-aire, c'est-à-dire qu'ayant incliné les premières à oite, je penchais celles-ci à gauche; puis je for-ais un troisième turban, en plaçant dix génoises même que les premières: ainsi l'on peut se figu-r voir ces trois couronnes l'une sur l'autre, et utes trois plus petites les unes que les autres, de ux pouces de hauteur. Cet entremets ainsi dressé, ura donc réellement six pouces d'élévation. Certes, tel entremets est fort distingué, et voilà pour-uoi je donne la préférence à la forme du croissant,

qui d'ailleurs est connue. Je viens de démontrer la plus avantageuse pour être dressée avec grace et élégance.

Je finis ce chapitre, sans parler de quelques génoises que certains pâtissiers de mauvais goût font......oui, certes, de mauvais goût; il est ridicule en effet de voir (dans un trop grand nombre de boutiques; mais tout le monde s'en mêle!) de ces sortes de gâteaux chamarrés de cinq ou six couleurs diverses, toutes plus baroques les unes que les autres; enfin c'est un assemblage pitoyable qui est aussi détestable que bizarre. Mais, patience, ce genre arlequin ne peut durer long-temps encore; le public finira par s'apercevoir que ces gâteaux (baroques à la vue, et ne portant aucune odeur décidée), pour être ainsi barbouillés, sont plus de cinq à six fois maniés (mais, bon Dieu, dans quelles sortes de mains!), et sous ce rapport, cela n'a rien de tentant pour la sensualité d'un vrai gourmand, qui préférera toujours les choses élégantes, sans doute, mais de bon goût, comme par exemple, les génoises tout simplement glacées au chocolat, à la vanille, à l'orange, au citron, au cédrat, à la bigarade, à la rose, au marasquin, au rum, aux amandes amères, aux avelines, aux pistaches, aux anis, et au raisin de Corinthe.

Ces génoises seront toujours de mode; elles seront trouvées de bon goût dans tous les pays où l'on aura une idée de nos aimables friandises parisiennes.

GÉNOISES A LA REINE.

Cet entremets est d'un moelleux parfait, ce qui

rend très-agréable à manger. Je le fis pour la pre-
nière fois à Morfontaine, et comme j'étais jaloux
e servir quelque bonne chose qui plût à l'impéra-
rice Marie-Louise, je demandai l'avis de M. Laborde,
naître d'hôtel, qui eut la complaisance de me détail-
er ce délicieux entremets, qui est véritablement
llemand, ce qui enrichira désormais notre pâtisserie
arisienne. En voici la description.

Je fis détremper huit jaunes d'œufs de pâte à
ouille, que je détaillai selon la règle (*Voyez* cet
rticle); puis je les versai dans cinq verres de
rème bouillante, dans laquelle j'avais joint six onces
e beurre d'Isigny. Après que ce mélange eut une
ninute d'ébullition, j'y joignis six onces de sucre,
ur lequel un demi-zeste de citron avait été râpé,
uis un grain de sel, et avec la spatule je remuai
ppareil et le plaçai sur des cendres rouges, pen-
ant trente à quarante minutes, afin que les nouil-
s mijotassent, pour les faire renfler et les rendre
oelleuses. Après ce laps de temps, j'y mêlai dix jau-
es d'œufs pour leur donner plus de corps, et les
ersai de suite sur un grand plafond légèrement
eurré (le plafond doit être assez grand pour que
s génoises n'aient que trois lignes d'épaisseur), puis
ec la lame du couteau je les étalai d'égale épais-
ur, et les mis au four chaleur modérée. Après
uelques minutes de cuisson, je m'aperçus qu'elles
ochaient par l'effet de l'air qui se trouvait compri-
é entre elles et le plafond; alors je perçai avec la
ointe du couteau ces parties bombées, afin que l'air
dégageât.

Étant cuites d'une belle couleur claire et rougeâ-

tre, je les séparai en deux parties égales, puis avec la lame du grand couteau, je les détachai du plafond; ensuite cette moitié fut placée sur deux grands couvercles de casseroles, et l'autre moitié fut de même placée sur des couvercles. Le plafond fut nettoyé, après quoi je plaçai sens dessus dessous une partie des génoises, que je masquai avec un pot de marmelade d'abricots; puis je plaçai par-dessus l'autre moitié des génoises. Lorsqu'elles furent parfaitement refroidies, je les coupai en croissant (de dix-huit lignes de largeur) avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces et demi de diamètre.

Ces génoises par le moyen que j'en avais retourné la moitié pour les garnir, se trouvaient avoir la même couleur des deux côtés.

Je goutai ces gâteaux, qui furent pour moi du fruit nouveau, et j'avoue franchement que ces sortes de génoises sont d'un goût exquis et d'un moelleux parfait; mais la marmelade d'abricots rehausse singulièrement le bon goût de cet entremets friand, qui doit à l'avenir paraître souvent sur les tables opulentes de Paris, vrai séjour de l'aimable gourmandise.

On pourrait, ce me semble, avant de mettre ces génoises en cuisson, semer dessus six onces de pistaches hachées menues, ou bien du gros sucre, de même moitié pistaches et moitié gros sucre; puis lorsqu'elles seront cuites et coupées comme les précédentes (mais sans rien dessus), ne pourrait-on pas masquer légèrement de blanc d'œuf l'épaisseur du croissant (fouetter un blanc d'œuf et le mêler avec deux onces de sucre fin), ensuite le poser de ce côté

ır des pistaches hachées très-fines, ou bien du gros ıcre? On mêlerait alors du gros sucre et des pisches ensemble, ou bien on mettrait la moitié du ombre des génoises aux pistaches et le reste au os sucre, de façon qu'en les dressant, on pourit en mettre une aux pistaches, une au gros sucre; ı les mêlerait ainsi de suite, ce qui ferait un trèsel effet.

On pourrait également, pour varier ces bons enemets, les garnir de marmelade de pêches, de prus de mirabelle, de reine-claude; ou de marmelade coins, de poires, de pommes de rainette et d'api, nis encore avec toutes sortes de crèmes-pâtissières, omme, par exemple, au café, au chocolat, aux pisches, aux macarons amers, et généralement avec utes les crèmes contenues dans le chapitre des crèes-pâtissières.

Je crois qu'il serait encore bon de les garnir avec x onces de pistaches pilées, et mêlées avec les trois uarts d'un pot de marmelade d'abricots; on ajourait dans ce mélange un peu d'essence de vert d'énards passée au tamis de soie.

On les coupera de toutes sortes de formes, comme nde, carrée, ovale et en losange.

CHAPITRE IV.

DES GATEAUX AUX AMANDES AMÈRES.

Ces sortes d'entremets diffèrent fort peu des géoises, attendu que la manière d'opérer est la même, cepté que dans ceux-ci on met deux blancs d'œufs

fouettés, et que dans les génoises on n'en met point. Mais ce qui les distingue d'une manière toute particulière, c'est leur épaisseur, qui est toujours de quinze à dix-huit lignes; au lieu que la génoise ne doit avoir que quatre et six lignes d'épaisseur.

GATEAUX D'AMANDES AMÈRES.

Après avoir bien pilé deux onces d'amandes, moitié douces et moitié amères, vous les mêlez dans une terrine, avec huit onces de sucre en poudre, six de farine tamisée, deux œufs entiers et six jaunes, une cuillerée d'eau-de-vie et un grain de sel. Vous travaillez ce mélange pendant cinq à six minutes, ensuite vous amalgamez huit onces de beurre fin, que vous aurez mis une minute seulement à la bouche du four; lorsqu'il est parfaitement moelleux et velouté, vous le joignez dans l'appareil que vous travaillez encore quatre bonnes minutes sans discontinuer; puis vous fouettez deux blancs d'œufs et les mêlez dans la pâte en la remuant une bonne minute, afin de bien incorporer ce mélange. Vous beurrez ensuite une plaque de cuivre étamé, qui doit avoir dix pouces de longueur sur cinq de largeur, et deux de hauteur; si vous n'avez pas cette plaque, vous ferez avec du papier fort une caisse de la même dimension. Lorsque votre plaque est garnie bien également, vous la mettez au four, chaleur douce. Après trois petits quarts d'heure, vous regardez la cuisson de vos gâteaux : ils doivent se trouver de belle couleur et un peu fermes au toucher. Alors vous les masquez avec deux blancs d'œufs fouettés et mêlés

vec deux onces de sucre, puis vous avez tout près
uatre onces d'amandes coupées en filets (l'amande
ı travers), mêlées dans deux onces de sucre fin et
ıe cuillerée du blanc d'œuf fouetté. Vous semez
s amandes, le plus également possible, sur le blanc
œuf qui masque les gâteaux. Appuyez ces amandes,
in qu'elles prennent une couleur parfaitement égale.
Cette opération doit se faire avec la plus grande
tesse possible; autrement vos gâteaux seraient sus-
ptibles de devenir compactes s'ils n'étaient pas
teints à la cuisson.

Lorsque vos amandes sont colorées d'un beau
ond, vous renversez la plaque sur une feuille de
ıpier, et coupez les gâteaux sur la longueur de la
aque pour en former quatre bandes, que vous
oupez ensuite en six parties égales et formant le lo-
nge; ce qui doit vous donner vingt-quatre gâteaux
ıe vous dressez en étoiles, trois l'une dessus l'au-
e, et de six gâteaux chaque. Vous en placez trois
ı milieu, à côté l'une de l'autre, les trois autres
r-dessus, ce qui forme un entremets de bonne
ine. Si vous voulez, ne faites que deux bandes au
u de quatre; alors coupez chaque bande en tra-
rs, et détaillez-en quinze petits gâteaux longs,
aux de largeur, ce qui les rendra faciles à dresser
ec élégance; puis vous pouvez les couper avec un
upe-pâte rond de deux pouces de diamètre, ou
en en forme de croissant. Mais coupez un peu
roit, et avec un coupe-pâte de trois pouces de dia-
ètre. Ces sortes de gâteaux sont généralement ai-
s à dresser, parce qu'ils sont d'égale épaisseur.

Détail de l'appareil. Six onces de farine, huit de

sucre, deux d'amandes douces et amères, deux œufs entiers et six jaunes, huit onces de beurre, deux de sucre mêlées avec deux blancs d'œufs fouettés, quatre onces d'amandes hachées mêlées avec deux onces de sucre, une cuillerée d'eau-de-vie et un grain de sel.

GATEAUX D'AMANDES AUX AVELINES.

Vous procédez selon la recette précédente; mais vous mettez, en place d'amandes ordinaires, trois onces d'amandes d'avelines parfaitement pilées; et pour masquer vos gâteaux, vous hachez trois onces d'avelines que vous mêlez avec deux onces de sucre fin, et un peu de blanc d'œuf fouetté. Finissez l'opération de la manière accoutumée.

GATEAUX D'AMANDES AU CÉDRAT.

Vous préparez l'appareil comme de coutume; mais vous n'y mettez que deux onces d'amandes douces, et le zeste d'un cédrat râpé; cela remplace l'odeur des amandes amères. Lorsque vos gâteaux seront cuits, vous ne mettrez point d'amandes dessus; vous pesez une once de sucre, sur lequel vous râpez le demi-zeste d'un cédrat; vous le mêlez dans une petite terrine, avec trois onces de sucre en poudre et la moitié d'un blanc d'œuf. Ce mélange étant bien travaillé et bien moelleux, vous en masquez le dessus de vos gâteaux, ensuite vous les mettez quelques minutes au four, afin que le glacé se sèche et se colore bien blond.

Si vous ne voulez pas mettre de cédrat dans le acé, vous pouvez semer dessus des raisins de Conthe, des pistaches hachées, des anis blancs ou oses au gros sucre; mais, pour qu'il fasse plus d'eft, vous pourrez mettre un peu de rouge végétal, in de teindre le glacé d'un beau rose, ou un peu essence de vert d'épinards (*Voyez* cet article), afin e le teindre d'un beau vert pistache.

Vous pourrez également, pour ces sortes d'entreets glacés, faire les appareils comme ci-dessus; mais u lieu de cédrat, vous y joindrez le zeste d'un tron, de deux petites bigarades, et d'une orange, u bien une once de fleur d'orange pralinée.

Si vous voulez perler et méringuer ces gâteaux, oyez à cet effet les génoises perlées et méringuées, ttendu que c'est la même manière de procéder.

Si vous ne voulez pas mettre d'amandes dans cet ppareil, vous les supprimez, car cela n'influe en ien sur la réussite de ces gâteaux à la cuisson.

On pèut également supprimer les blancs qui entent dans l'appareil, ce qui m'arrive souvent.

CHAPITRE V.

DES GAUFRES EN GÉNÉRAL, ENTREMETS DE PATISSERIE.

Les trois quarts des pâtissiers font ces sortes de aufres avec du blanc d'œuf seulement, et se garent bien d'y joindre un peu de jaune. Cela, disents, les empêche de réussir. Point du tout; cela ne uit en rien à la réussite de l'opération, car j'ai tou-

jours fait mes gaufres soit au blanc soit au jaune. Cela dépend des circonstances du moment; car, si réellement je me trouvais avoir des jaunes à employer, à coup sûr je les emploierais de préférence à casser de nouveaux œufs, qui augmenteraient encore le nombre des jaunes, qui ne pourraient me servir à rien. Il en est de même lorsque je n'avais que des blancs, je les employais sans aucune préférence; et lorsque je n'avais ni blancs ni jaunes, j'employais les œufs entiers, comme on va le voir dans les recettes suivantes.

GAUFRES AUX PISTACHES.

Après avoir coupé en filets, et aussi mince que possible, une demi-livre d'amandes douces (émondées), vous les mettez dans une petite terrine, avec quatre onces de sucre en poudre, une demi-cuillerée à bouche de farine, le zeste râpé d'une orange, puis deux œufs entiers et un jaune, un grain de sel; vous remuez ensuite doucement ce mélange avec la spatule, afin de ne point briser les amandes. Lorsqu'il est bien mêlé, vous cirez légèrement une plaque longue de dix-huit pouces sur douze de largeur, sur laquelle vous versez l'appareil, et l'étalez avec la lame du grand couteau, afin qu'elle ne soit pas plus liquide dans une place que dans l'autre; ensuite vous prenez une fourchette pour les placer d'égale épaisseur, afin que les amandes se trouvent intimement liées entre elles. Vous les masquez légèrement, en semant dessus deux onces de pistaches (émondées) coupées en petits filets. Mettez-les au

ur, chaleur modérée, jusqu'à ce que vos gaufres ient colorées d'une belle teinte claire et jaunâtre, qu'elles aient la même couleur en dessous; autre-ent vous seriez contraint de les couvrir de papier, ur les empêcher de prendre davantage de couleur ssus. Ayez soin de guetter le moment où la cuis-n est à point, car une minute de trop peut ren-e vos gaufres très-cassantes, et par ce moyen vous riez beaucoup de peine à leur donner une belle rme. D'un autre côté, si elles ne sont pas atteintes a cuisson, elles ne conserveront pas la forme que us leur aurez donnée : au lieu d'être croustillantes, es s'attacheront aux dents, et seront fort désa-éables à manger. Cette opération réclame des soins iment minutieux.

Enfin, lorsque vos gaufres sont d'une parfaite isson, vous les coupez par bandes de deux pouces largeur, puis vous les détaillez de manière à ce 'elles aient deux pouces carrés (ou de deux pouces demi sur dix-huit lignes de largeur; mais je les fère de forme carrée, elles sont mieux); ensuite us remettez la plaque à la bouche du four, pen-nt le temps que vous les formez, en les ployant une espèce de petit rouleau du diamètre de dix-t lignes, et de quatre à cinq pieds de longueur. si en les plaçant tour à tour sur ce rouleau, vous r donnez une forme demi-circulaire; mais si l'on seul pour cette opération, il faut être très-agile ur arriver à la fin, sans que les gaufres aient changé couleur.

C'est pour cela qu'on devrait toujours disposer appareil sur deux petites plaques ou plafonds,

que l'on mettrait au four à cinq minutes de distance l'une de l'autre. Alors, par ce moyen, on aurait le temps d'opérer avec plus de facilité et de sûreté.

Détail de l'appareil. Huit onces d'amandes douces, quatre de sucre en poudre, une demi-cuillerée de farine, deux œufs entiers et un jaune, le zeste d'une orange, un grain de sel fin.

Observation. Comme je l'ai dit au commencement de cet article, on peut faire ces gaufres en mettant dans l'appareil cinq jaunes ou cinq blancs d'œufs; cela ne nuit en rien à la réussite de l'opération.

Il m'est arrivé quelquefois de servir ces gaufres sans les plier; je les coupais de trois pouces de longueur, sur un pouce seulement de largeur, et je trempais légèrement les bords dans du sucre cuit ou cassé (*Voyez* cet article): puis dessus des pistaches hachées très-fin, de manière que mes gaufres se trouvaient encadrées de verdure printanière, ce qui flattait autant le goût que la vue. Ensuite je masquais le milieu légèrement de gelée de pommes ou de groseilles blanches.

On fait de la même manière des gaufres au gros sucre, ou bien on mêle deux onces de gros sucre avec deux de pistaches hachées très-fin. Ce mélange produit un effet très-pittoresque lorsque cet entremets est dressé avec grace, ce qui est très-facile à faire.

GAUFRES AU RAISIN DE CORINTHE ET AU GROS SUCRE.

Vous les faites de la même manière que les précédentes. Mais au lieu de pistaches, vous semez

sus deux onces de raisin de Corinthe bien lavé. ·sque vos gaufres ont resté deux bonnes minutes four, vous joignez au raisin du gros sucre. Cette érence de temps est pour empêcher que le gros re ne se fonde; ce qui arriverait si vous le mettiez nême temps que le raisin, attendu l'humidité des fres dans ce moment.

'our les gaufres au gros sucre, vous aurez les nes soins.

GAUFRES A LA PARISIENNE.

'ous les faites de la manière accoutumée; mais s ne mettez rien dessus. Vous les coupez de trois ces et demi carrés, et les formez très-rondes, de nière qu'elles doivent faire une petite colonne n pouce deux lignes de diamètre. Vous garnissez soin l'intérieur de ces gaufres, avec une bonne ne fouettée, assaisonnée de sucre à la vanille; et r masquer cette crème, vous placez dessus une e fraise ananas ou plusieurs ordinaires en forme osace, afin de garnir parfaitement l'ouverture deux bouts de chaque gaufre, ce qui, par ce en, empêche la crème d'être vue.

lais lorsque la saison des fraises est passée, on que la crème en posant dessus des pistaches iées très-fines, ce qui fait un fort joli effet. En e de pistaches, vous les masquerez tout simplet avec des macarons écrasés.

et entremets se dresse en mettant sept gaufres le fond du plat; puis dessus, et entre chacune es, vous en mettez encore six, puis cinq,

quatre, trois, deux, enfin une, de manière que cette pyramide fait un effet ravissant, en ce que l'on voit aux deux extrémités de chaque gaufre ces belles fraises ananas.

Leur effet aux pistaches n'est pas moins séduisant à la vue, en nous offrant un vrai buisson printanier. On pourrait encore au milieu des pistaches placer une petite fraise.

On peut également former ces gaufres en forme de cornet, et les garnir de crème et de fraises.

GAUFRES A LA FRANÇAISE.

Après avoir pilé une demi-livre d'amandes d'avelines, dès qu'on n'aperçoit plus aucun fragment d'amandes, vous y joignez huit onces de sucre en poudre, puis vous finissez l'opération selon les procédés de la pâte d'amandes ordinaire (*Voyez* cet article). Ensuite lorsque votre pâte est refroidie, vous l'abaissez de l'épaisseur d'une bonne ligne, et coupez vos gaufres de deux pouces carrés. Vous les placez sur une plaque légèrement beurrée; ensuite vous les dorez comme à l'ordinaire, et semez dessus des pistaches hachées ou coupées en petits filets, des raisins de Corinthe, du gros sucre, ou bien du gros sucre avec des pistaches ou avec des raisins.

La cuisson est la même que pour les gaufres précédentes. Celle-ci réclame plus de soin encore : vous les formerez de même, et les garnirez de crème fouettée et de la même manière que les gaufres à la parisienne.

Vous pouvez faire de ces sortes de gaufres aux amandes ordinaires.

GAUFRES MIGNONNES AUX AVELINES.

Versez sur une plaque légèrement beurrée quatre ces de biscuit à la cuillère (*Voyez* cet article) en travaillé, pour le rendre mollet et d'égale épaisur avec la lame du couteau : alors vous semez ssus quatre onces d'amandes d'avelines, coupées en ets très-minces; et mêlez avec deux onces de sucre et le demi-quart d'un blanc d'œuf; mettez au ur chaleur modérée : puis terminez l'opération on les procédés décrits pour les gaufres précéntes.

GAUFRES D'OFFICE A LA VANILLE.

Ces sortes de gaufres sont très-agréables, garnies crème fouettée dans le même genre que les ufres à la parisienne. Mais celles-ci ne se servent e pour garniture de tambour ou assiettes de ssert.

Manière d'opérer. Pilez un bâton de vanille avec ux onces de sucre; passez le tout au tamis de soie: ttez cette vanille dans une terrine avec huit onces farine tamisée, six de sucre passé au tamis de e, quatre jaunes et quatre œufs entiers, un grain sel. Délayez ce mélange avec une grande cuillère rgent; joignez-y un demi-verre d'eau-de-vie d'Anye, remuez le tout; ensuite faites fondre deux ces de beurre fin dans du lait tiède, dont vous llinez la casserole, en soufflant le beurre dans la paration; puis vous remuez encore ce mélange

une bonne minute. Vous y joignez ensuite le lait par petites parties; et dès l'instant que l'appareil est bien mollet, sans être cependant trop clair, il doit facilement quitter la cuillère en la laissant masquée d'un velouté un peu épais.

Vous mettez ensuite le gaufrier sur un feu modéré et de chaleur bien égale. Le fer étant chaud, vous le beurrez légèrement, puis vous y versez une cuillerée d'appareil, que vous avez soin d'étaler dans toutes les parties décorées du fer. Vous fermez le gaufrier sans l'appuyer, autrement vous feriez fuir la pâte, ce qui rendrait la gaufre plus mince d'un côté que de l'autre, et par conséquent la couleur ne pourrait plus être égale, par la raison que la partie mince serait colorée, lorsque l'autre serait encore blanchâtre. Vous appuyez peu-à-peu le gaufrier, afin de bien marquer ses dessins sur la pâte.

Lorsque la gaufre est d'une belle couleur jaunâtre, vous la retirez promptement, en coupant les bords noircis par le feu, et lui donnez la forme que vous jugez nécessaire à votre opération.

En suivant cette manière de procéder, vous emploierez peu-à-peu l'appareil.

GAUFRES A LA FLAMANDE.

Mettez dans une terrine huit onces de farine tamisée, ensuite délayez une once de levûre dans un demi-verre de lait tiède; passez cette levûre dans le coin d'une serviette; versez ce liquide dans la farine avec assez de lait tiède pour faire de ce mélange une petite pâte mollette et coulante, sans

pendant être trop déliée. Mettez cette pâte dans tuve ou sur le four, afin qu'elle fasse l'effet d'un ain ordinaire. Vous y joignez ensuite deux œufs tiers et quatre jaunes, le zeste d'une orange râpé r un petit morceau de sucre, puis une petite pin-e de sel fin. Remuez ce mélange, joignez-y huit ıces de beurre d'Isigny, que vous faites amollir ulement. Lorsqu'il est bien incorporé dans toutes s parties de l'appareil, vous fouettez les quatre ancs d'œufs bien fermes, et les mêlez légèrement ns la pâte avec deux grandes cuillerées de crème uettée. Mettez-la de nouveau lever dans un lieu une chaleur modérée : lorsqu'elle est devenue le uble du volume, vous faites chauffer le gaufrier r un feu vif, mais plus ardent pour les côtés que ur le milieu. Lorsque le fer commence à jeter une tite fumée, ce qui annonce qu'il est chaud, vous ssez dedans un peu de beurre clarifié, puis vous nplissez d'appareil un côté du gaufrier; et lorsque pâte a fait son effet de ce côté, vous retournez gèrement le gaufrier, afin que la gaufre puisse endre la parfaite empreinte des formes du oule. La gaufre étant cuite de belle couleur, vous rnissez de nouveau le gaufrier, et à mesure que s gaufres sortent du moule, vous les saupoudrez sucre fin à l'orange. Ce sucre se prépare ainsi : âpez sur un bon morceau de sucre le zeste de ux belles oranges de Malte, et à mesure que le cre se colore, vous le ratissez avec un couteau, in d'en séparer l'esprit volatil du zeste qui s'y at-che par le frottement réitéré qu'il éprouve. Vous ettez ensuite sécher ce sucre sur une feuille de

papier à la bouche du four ou dans l'étuve; lorsqu'il est parfaitement ressuyé, vous le pulvérisez dans un petit mortier, et le passez au tamis de soie.

Vous procédérez de même pour faire vos gaufres au cédrat, au citron, à la bigarade. Si vous voulez les faire à la vanille, vous hachez très-fin une gousse de bonne vanille, puis vous la pilez avec quatre onces de sucre, et la passez ensuite au tamis de soie.

Lorsque ces gaufres à la vanille sont mangées chaudes, elles sont d'un moelleux et d'un goût exquis; elles ne laissent rien à désirer : cela fait sortir ces délicieuses gaufres de la catégorie ordinaire.

Observation. On doit avoir le plus grand soin de poser d'abord sur la terrine la cuillère après s'en être servi, ensuite de prendre très-légèrement une partie du dessus de la pâte pour en garnir le moule; car si, chaque fois, vous mettez la cuillère dans l'appareil, assurément ce mouvement réitéré doit opérer un mauvais effet : la pâte sera plus compacte, et par ce mauvais résultat les gaufres seront infiniment moins légères et moins agréables à manger.

Lorsqu'on est dans la possibilité de faire chauffer son gaufrier à l'âtre sur une petite flamme vive et légère, les gaufres se colorent d'une teinte plus vive que lorsqu'elles sont cuites au charbon.

On peut également marquer cet appareil à la fécule de pommes de terre.

CHAPITRE VI.

DES PETITS NOUGATS DÉTACHÉS.

NOUGATS A LA FRANÇAISE.

Après avoir émondé trois quarterons d'amandes
velines, vous séparez chaque amande en deux
rties, et les placez sur un plafond, que vous met-
dans le four chaleur molle : vous les observez et
remuez de temps en temps, afin qu'elles soient
n égales en couleur. Lorsqu'elles sont légèrement
orées, vous les retirez à la bouche du four, en-
te vous faites cuire six onces de sucre dans un
re d'eau, et dès l'instant qu'il est au caramel,
t-à-dire aussitôt que le sucre se teint d'une cou-
r jaunâtre, vous y versez les amandes en les re-
ant avec une spatule (mais légèrement, afin de
point les briser) pour leur faire prendre le sucre
llement. Votre nougat doit se trouver d'une belle
ite rougeâtre : alors vous le versez sur le dessous
n plafond légèrement beurré, puis vous l'élar-
sez bien vite, et semez dessus du gros sucre et
pistaches coupées en filets, et séchées un peu à
bouche du four. Vous disposez le nougat de ma-
re à lui donner huit pouces de longueur sur six
largeur, et surtout d'égale épaisseur. Ayez l'at-
tion de ne pas porter trop souvent les mains des-
, afin de ne pas écraser le gros sucre. Enfin lors-
il est assez refroidi pour résister au couteau, et
il est encore assez chaud pour ne pas se casser

en le coupant, vous le parez tout autour de deux lignes à-peu-près, puis vous le séparez en deux bandes sur sa longueur : vous coupez chacune de ces bandes en quinze petites parties bien égales, ce qui vous donne trente nougats bien faciles à dresser.

Cet entremets est aussi flatteur à la vue qu'agréable au palais : il est fort distingué ; mais il ne peut être servi que sur la table de nos Lucullus modernes.

Détail de l'appareil. Douze onces d'amandes d'avelines, six de sucre en poudre, deux de gros sucre, deux de pistaches.

Observation. La première fois que je fis cette sorte de nougats, ce fut dans mes grands extraordinaires des Relations extérieures en 1804. (*Voyez* les grands extraordinaires). Comme jusque-là je n'avais servi et vu servir que de petits nougats moulés et aux amandes ordinaires, j'ai pensé que ce nougat aux avelines serait plus distingué, et que sous ce rapport il convenait mieux aux grandes maisons, d'ailleurs sa forme est plus élégante. En effet, cette façon fut trouvée plus aimable, et bientôt je servis de ce nougat dans tous mes extraordinaires ; mais je les fis plus souvent aux amandes qu'aux avelines. J'en ai fait aussi au raisin de Corinthe, aux anis roses et blancs, au sucre rose, au gros sucre et à la vanille.

NOUGATS AU SUCRE ROSE ET A LA VANILLE.

Séparez en deux parties des amandes douces, pesez-en douze onces, et faites-les sécher comme les précédentes. Lorsqu'elles sont bien blondes, vous

ıettez dans un poêlon d'office six onces de sucre en oudre, et une bonne cuillerée d'infusion de graine e cochenille ou de rouge végétal; je préfère ce derier; vous remuez ce mélange avec la spatule, et otre sucre doit se trouver teint d'un beau rose. Faies fondre le sucre sur un feu modéré, ce qui le era changer de couleur; mais cela est inévitable. nfin, lorsque votre sucre est parfaitement fondu, t qu'il commence à bouillonner, vous y joignez es amandes, que vous remuez légèrement avec la patule, et le versez sur une feuille de cuivre. Vous élargissez, et semez dessus deux onces de gros ucre et une gousse de bonne vanille coupée en petits dés très-fins; puis vous terminez l'opération omme je l'ai décrite dans le nougat précédent.

Détail de l'appareil. Douze onces d'amandes doues, six de sucre fin, deux de gros sucre, un bâton e vanille.

OUGATS AU RAISIN DE CORINTHE ET AU GROS SUCRE.

Émondez trois quarterons d'amandes douces, et orès les avoir coupées en filets, vous les mettez au ur doux prendre couleur; vous faites fondre enite six onces de sucre en poudre, aussitôt que votre ıcre est bien fondu, et qu'il commence à devenir ougeâtre, vous y jetez les amandes et le remuez ec la spatule, puis vous le versez sur une plaque, semez dessus des raisins de Corinthe et du gros ıcre. Vous faites ce nougat plus mince que les prédents; coupez-le en croissant avec un coupeıte de deux pouces de diamètre. Le nougat aux anis fait de la même manière.

NOUGATS AUX AVELINES GARNIS DE CRÈME FOUETTÉE.

Hachez un peu gros huit onces d'amandes d'avelines émondées; mettez-les au four doux pour leur donner la couleur nécessaire. Vous cuirez quatre onces de sucre en poudre d'une belle couleur rougeâtre, vous y mêlez les amandes, ensuite vous en garnissez plusieurs petits moules (pour leur forme vous prendrez celle qui vous plaira le mieux; je préfère les formes unies); puis vous masquez l'intérieur du moule en mettant les amandes bien égales, afin qu'elles prennent la forme parfaite du moule.

Vous devez en avoir vingt à vingt-quatre. A l'instant du service, vous les garnissez avec précaution de crème fouettée à la vanille, et les dressez sens dessus dessous, afin qu'on ne voie pas la crème.

Vous procéderez de la même manière pour faire ces petits nougats aux amandes ordinaires. Vous les ferez également en coupant les avelines ou les amandes en filets.

Détail de l'appareil. Huit onces d'avelines, quatre de sucre, huit cuillerées de crème, quatre onces de sucre et de vanille.

CHAPITRE VII.

DES MÉRINGUES EN GÉNÉRAL.

La méringue est si agréable à manger, que les ntremets qu'on en sert ne sont jamais assez forts. n'est pas une seule réunion où chaque convive ait le désir d'en croquer plusieurs.

Comme ces sortes de gâteaux sont les bijoux des ames, les gourmands leur en font l'agréable hommage ; les dames mangent d'autant mieux deux et ois de ces friands gâteaux, que leur composition st légère et aussi fondante que la crème fouettée ui les garnit ; et que, par cette raison, elles n'incommodent jamais l'estomac le plus délicat.

MÉRINGUES A LA BIGARADE.

Râpez sur un morceau de sucre le zeste d'une garade bien jaune et de bonne maturité. Faites cher ce sucre à la bouche du four, ensuite vous écrasez et le passez au tamis ; puis vous en pesez uit onces, en y joignant d'autre sucre en poudre. ouettez six blancs d'œufs dans un petit bassin ; ant bien fermes, vous y mettez les huit onces de ucre peu à peu, en remuant les blancs avec le fouet. orsque la pâte est assez travaillée, ce que vous oyez facilement quand elle est douce et facile à ouler à la cuillère, et qu'elle s'en sépare aisément, ous placez vos méringues sur des bandes de papier isposées selon la grandeur que vous voulez leur

donner ; mais d'habitude nous leur donnons la forme bien exacte de la moitié d'un œuf séparé dans sa longueur, de manière qu'elles doivent, étant cuites, former un œuf parfait. Mais revenons à notre opération ; lorsqu'elles sont toutes formées, vous les masquez avec du sucre écrasé gros, et passé par un tamis dont le crin sera légèrement serré. Lorsque le sucre a resté quelques minutes, vous le séparez en soufflant sur les méringues ; et prenant le papier par les deux extrémités, vous les placez sur de petites planches d'un pouce à-peu-près d'épaisseur. Mettez-les dans un four doux, et quand vos méringues sont cuites d'une belle couleur jaunâtre et parsemées de petites perles (effet du sucre neuf à la cuisson), vous les séparez du papier, et avec une cuillère à bouche, vous enfoncez légèrement le blanc liquide dans l'intérieur de la méringue ; ensuite vous les placez du côté coloré sur un plafond, et les remettez au four, afin qu'elles prennent une belle couleur égale. Lorsque ces méringues sont refroidies, vous pouvez les conserver un mois dans un lieu sec. Lorsque vous devez les servir de suite, vous les garnissez avec de la crème fouettée, assaisonnée de sucre au zeste de bigarade.

On doit avoir l'attention de n'y mettre la crème qu'au moment où elles doivent paraître sur la table; car autrement, étant garnies trop tôt, l'humidité de la crème fouettée l'amollit singulièrement, et d'autant plus vite, que la méringue n'est réellement que du sucre. Alors donc, celle-ci se fond, ne pouvant opposer aucun corps solide qui puisse résister à l'humidité de la crème fouettée.

Vous pouvez parfumer vos méringues au maras-in, au rum, à l'eau de fleur d'orange double, à rose, au café, à la vanille, aux fraises, aux fram-ises, à l'abricot, à l'ananas, au zeste d'orange, cédrat ou de citron, aux pistaches, aux avelines aux amandes amères.

MÉRINGUES AUX PISTACHES.

Vous les préparez selon la règle, vóus les formez ıdes ; lorsqu'elles sont toutes couchées, vous les ıpoudrez de sucre fin passé au tamis de soie, puis rès que ce sucre est fondu, vous semez légère-nt dessus des pistaches hachées; ensuite vous les cez sur une planche, et les mettez à four doux. rsqu'elles sont assez ressuyées et de belle couleur, us les disposez comme les précédentes ; enfin étant n sèches et prêtes à servir, vous les garnissez d'une nne crème plombière aux pistaches. (*Voyez* cet icle.)

On peut également garnir les méringues avec tou- sortes de crèmes plombières : elles n'en seront e plus savoureuses et plus agréables à manger.

Vous pouvez joindre aux pistaches du gros sucre, a fait un fort joli effet. On procède de même pour faire au gros sucre et au raisin de Corinthe, et gros sucre seulement.

Les méringues au gros sucre et aux pistaches sont iniment distinguées. Nous avons encore un grand mbre d'articles, qui concernent ce chapitre, com-, par exemple, les grosses méringues montées et flans méringués, les biscuits, les gâteaux de

mille feuilles, et généralement les entremets méringués.

Tous ces articles se trouvent décrits dans chacun des chapitres qui les distinguent, soit par leur singularité, soit par leur forme, qui se rattachent aux dessins des chapitres de la 3e partie.

CHAPITRE VIII.

DES PETITS PAINS DE CHATAIGNES, DE POMMES DE TERRE, ET D'AMANDES.

PETITS PAINS DE CHATAIGNES.

Après avoir épluché trente-six beaux marrons cuits dans les cendres, vous en retirez toute la partie dure, ou pour mieux dire, les parties colorées par l'âpreté du feu; pesez six onces de ce fruit, et pilez-le avec deux onces de beurre d'Isigny. Lorsqu'on ne voit plus aucun fragment de marrons, vous passez cette pâte au tamis de crin, ensuite vous pesez quatre onces de farine ordinaire, trois de sucre en poudre, deux de beurre fin, un œuf entier et un grain de sel.

Faites la détrempe de la manière suivante: après avoir pesé la farine, vous la placez sur le tour, puis vous en formez une fontaine, au milieu de laquelle vous mettez le beurre, la pâte de châtaigne, le sucre, l'œuf et le peu de sel; vous amalgamez le tout, et en formez une pâte ferme, bien lisse, et sans aucune nuance de beurre ni de châtaigne. Roulez cette pâte, et coupez-la en quatre parties égales; roulez encore

aque partie en l'alongeant de même volume. Ensuite vous coupez les petits pains de la grosseur d'une elle noix ordinaire, et leur donnez la forme d'une etite navette longue de quarante-deux lignes, et à esure vous les placez sur une plaque de cuivre amée et beurrée légèrement : dorez-les comme de utume, et mettez-les au four chaleur modérée. onnez-leur une belle couleur, et laissez-les un peu ssuyer, afin qu'ils soient bien croustillants. Ces etits gâteaux s'émiettent dans la bouche, ce qui s rend très-agréables à manger.

Détail de l'appareil. Six onces de fruit, quatre beurre, quatre de farine, trois de sucre, un œuf tier, un grain de sel.

PETITS PAINS DE POMMES DE TERRE.

Vous épluchez une douzaine de belles pommes terre vitelottes cuites dans les cendres ; vous en parez toutes les parties rougeâtres, afin de n'employer que la chair blanche dont vous pesez douze ces, et les pilez avec quatre onces de beurre d'Igny : ce mélange étant bien broyé, vous y joignez atre onces de sucre en poudre, deux de farine tasée, deux jaunes d'œufs et un grain de sel. Pilez tout en une pâte parfaite, et retirez-la du mortier ur la mettre sur le tour, qui sera saupoudré lérement de farine : détaillez et finissez vos petits ns de la même manière que les précédents.

Détail de l'appareil. Douze onces de pommes de re, quatre de beurre d'Isigny, quatre de sucre

en poudre, deux de farine ordinaire, deux jaunes d'œufs, un grain de sel. On peut ajouter des odeurs.

PETITS PAINS AUX AVELINES.

Prenez une demi-livre d'amandes d'avelines, et après les avoir émondées, vous les jetez dans un poêlon d'office, sur un feu modéré, et les remuez continuellement avec une spatule, afin de leur donner une petite couleur jaunâtre bien égale. Lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez en les mouillant peu à peu avec du blanc d'œuf, pour qu'elles ne tournent point à l'huile. Lorsqu'elles sont bien pilés, et après les avoir ôtées du mortier, vous en détrempez une pâte avec huit onces de farine, huit de sucre en poudre, quatre de beurre et quatre à cinq jaunes d'œufs seulement, pour que cette pâte se trouve jaunâtre. Procédez comme ci-dessus pour vos petits gâteaux; et lorsqu'ils seront dorés, vous marquerez dessus une espèce d'épi avec la pointe du couteau. Laissez-les bien ressuyer à la cuisson, afin qu'ils soient croquants. Vous pouvez mettre dessus du gros sucre, avant de les mettre au four.

Détail de l'appareil. Huit onces d'avelines, huit de farine, huit de sucre en poudre, quatre de beurre, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un grain de sel.

PETITS PAINS AUX AMANDES AMÈRES.

Après avoir émondé cinq onces d'amandes douces et trois d'amères, vous les pilez de même que les précédentes, pour en faire une pâte, avec huit on-

; de farine, huit de sucre en poudre, quatre beurre, quatre jaunès d'œufs, un grain de sel. tre détrempe étant bien travaillée, vous la détaillez on la règle, et la cuisez de même.

Détail de l'appareil. Cinq onces d'amandes dou-, trois d'amandes amères, huit de sucre en poudre, it de farine, quatre de beurre, quatre ou cinq nes d'œufs, un grain de sel.

PETITS PAINS AUX ANIS DE VERDUN.

Pilez quatre onces d'amandes douces comme de ıtume, et faites votre détrempe avec un quarteı de farine, un de sucre en poudre, deux jaunes eufs, une cuillerée d'infusion d'anis verts et un ıin de sel. Le reste du procédé est toujours le me. Lorsque vos petits gâteaux sont dorés, vous masquez avec de beaux anis blancs de Verdun, vous les cuisez de la manière accoutumée.

Détail de l'appareil. Quatre onces d'amandes dou-, quatre de sucre en poudre, quatre de farine, ıx jaunes d'œufs, quatre onces d'anis blancs, un s d'infusion d'anis verts.

PETITS PAINS DES QUATRE FRUITS.

Râpez sur un bon morceau de sucre le quart du te d'un cédrat, celui d'une orange, d'un citron d'une bigarade ; pesez le sucre des quatre fruits, complétez les huit onces nécessaires à l'opération, c du sucre en poudre ; écrasez-le avant de le ttre dans la pâte, ensuite faites votre détrempe

avec huit onces de farine, quatre d'amandes douces pilées, deux œufs entiers et peu de sel. Finissez l'opération selon la règle : mettez dessus du gros sucre.

Détail de l'appareil. Le quart du zeste d'un cédrat, orange, citron et bigarade, huit onces de sucre, huit de farine, deux œufs entiers, un grain de sel.

PETITS PAINS AU ZESTE D'ORANGES.

Mettez dans la même détrempe que ci-dessus le zeste d'une orange en place des quatre fruits, vous aurez de petits gâteaux qui auront le goût agréable de l'arome d'orange ; vous pouvez les odorifer de même au citron, au cédrat ou à la bigarade.

On peut changer la forme de ces sortes de petits pains ; celà dépend du goût de l'artiste. Cependant je crois qu'il serait raisonnable de leur laisser cette forme, attendu que ces petits gâteaux sont dénommés par l'épithète de *petits pains*.

CHAPITRE IX.

DARIOLES, ENTREMETS CHAUDS.

POUR dix-huit, ce qui fait un moyen entremets, vous mettez daus une petite casserole une once de farine tamisée, avec un œuf. Remuez ce mélange pour en faire une pâte sans grumeleaux. Mêlez avec six jaunes d'œufs, quatre onces de sucre en poudre, six macarons écrasés, un grain de sel et un œuf entier. Remuez bien l'appareil ; ensuite vous y joignez

ux moules pleins de crème, puis de la fleur d'o-
nge pralinée, ou le zeste d'un cédrat, d'une biga-
de, d'un citron ou d'une orange, enfin toutes les
leurs possibles. Lorsque vos moules sont foncés,
us mettez dans chacun d'eux un petit morceau de
urre gros comme la moitié d'une aveline, puis
us versez la crème dedans, et les mettez au four
i. Servez-les le plus chaud possible, et glacez à
anc.

La vraie dariole ne doit pas faire beaucoup d'ef-
t à la cuisson : l'appareil doit seulement monter
deux ou trois lignes au-dessus de la croustade,
formant l'artichaut. Cet effet seul distingue les
ns faiseurs. Ces darioles sont un fort bon entre-
ets de maison.

Avec le même appareil on fait des flans délicieux.

Détail de l'appareil. Une once de farine, quatre
sucre en poudre, six macarons, une demi-once
fleur d'orange pralinée, six jaunes, deux œufs
ttiers, un grain de sel, dix moules de crème.

DARIOLES AU CAFÉ MOKA.

Mesurez quinze moules de crème, et faites-la
uillir. Pendant ce temps, brûlez trois onces de
é Moka dans un poêlon d'office, et, aussitôt
'il est légèrement coloré d'un beau jaune rou-
âtre, vous le jetez dans la crème, que vous cou-
ez. Laissez faire l'infusion pendant un bon quart
heure, ensuite passez la crème à la serviette; vous
océderez, pour le reste de l'appareil, de la même
anière que pour la précédente recette. Pour les

faire au café à l'eau, vous prendrez trois demi-tasses.

Vous pouvez parfumer ces délicieux gâteaux de toutes les odeurs possibles.

DARIOLES SOUFFLÉES A LA VANILLE.

Mettez dans une casserole deux onces de farine de crème de riz et deux de beurre d'Isigny; mêlez-les bien ensemble; joignez-y quatre onces de sucre en poudre, deux verres de crème, dans laquelle vous aurez mis infuser une gousse de bonne vanille; mettez le tout sur un feu modéré, et la cuisez de même que la crème-pâtissière ordinaire. Ensuite vous y mêlez quatre jaunes, et deux cuillerées de crème fouettée. Prenez les quatre blancs d'œufs bien fermes, et ajoutez-les dans la crème, que vous versez dans les croustades, qui doivent être laissées dans leur moule. Ces croustades se font de la même manière que pour les petits pâtés à la béchamel. Garnissez ces darioles, la croûte cuite à part, parce que la cuisson du soufflé qui les garnit étant trop petite, ne pourrait opérer qu'une mauvaise cuisson, attendu que la cuisson de la pâte et celle de la crème diffèrent de beaucoup entre elles.

Lorsque ces darioles soufflées sont cuites, elles ne doivent pas attendre. Servez-les de suite glacées à blanc. On peut faire ces darioles soufflées de toutes les odeurs et fruits possibles. A cet effet, consultez le chapitre des *soufflés*.

CHAPITRE X.

DES TALMOUSES AU SUCRE, ENTREMETS CHAUD.

TALMOUSES AU SUCRE ET AU FROMAGE DE VIRY.

METTEZ dans une casserole deux verres de lait et deux onces de beurre fin. Lorsque ce mélange est en ébullition, vous le remplissez légèrement de farine tamisée. Remettez-la sur le feu, et desséchez-la deux ou trois minutes; ensuite vous la changez de casserole. Mêlez-y un petit fromage de Viry, du poids de six onces, deux onces de sucre fin, deux cuillerées de crème fouettée et un peu de sel; puis vous y joindrez trois ou quatre œufs, selon ce qu'elle pourra en contenir, afin que cet appareil ne soit pas plus mollet que la pâte à choux ordinaire.

Vous faites ensuite un demi-litron de pâte fine à six livres (*Voyez* cet article, 1re partie), un peu ferme. Vous l'abaissez aussi mince que possible, et la détaillez en une trentaine de petits fonds ronds, de deux pouces de diamètre. Au milieu de chaque fond vous placez de l'appareil gros (comme une petite pomme d'api) comme un choux praliné ordinaire; ensuite vous formez chaque talmouse à trois pans, en relevant sur l'appareil les bords de l'abaisse ronde, de manière que l'appareil se trouve contenu dans une espèce de petit godet à trois cornes, dont vous repliez chaque pointe sur elle-même, afin que cette espèce de triangle ne soit pas pointu. Dorez légèrement le tour et le dessus de vos gâteaux, et

mettez-les au four chaleur modérée; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin et les servez de suite.

Détail de l'appareil. Deux verres de lait, deux onces de beurre, quatre ou cinq de farine, six de fromage de Viry, trois ou quatre œufs, deux onces de sucre fin, deux cuillerées de crème fouettée.

Si l'on n'a pas de fromage de Viry, on met en place un fromage de Neufchâtel du jour, ou deux cuillerées de bonne crème fouettée.

TALMOUSES ORDINAIRES.

Vous les faites de même que les précédentes. Cependant vous n'y mettez point de fromage de Viry; vous le remplacez en broyant bien dans un mortier deux fromages affinés de Neufchâtel, ou six onces de bon fromage de Brie, surtout peu salé, et deux cuillerées de bonne crème fouettée. Lorsqu'elles sont cuites, vous les servez très-chaudes, sans les masquer de sucre: voilà toute la différence.

CHAPITRE XI.

DES PETITS SOUFFLÉS DE RIZ ET DE FÉCULE.

PETITS SOUFFLÉS AU ZESTE DE CITRON.

Mettez dans une casserole deux onces de farine de pommes de terre, que vous délayez avec un peu de lait; ensuite vous joignez dans ce mélange trois verres de crème, deux onces de beurre fin et un

ain de sel. Faites cuire cette crème sur un four-au modéré, et remuez-la sans discontinuer; elle t se trouver un peu plus ferme que la crème-issière. Lorsque vous lui avez donné huit mi-tes de cuisson, vous la changez de casserole pour nêler quatre onces de sucre en poudre (sur le-el vous aurez râpé le zeste d'un citron), et deux fs entiers. Travaillez ce mélange une minute; utez quatre jaunes d'œufs. Cet appareil doit se uver un peu délié, sans cependant être liquide.

Vous foncez ensuite vingt-quatre petits moules tts à darioles, avec de la pâte fine (*Voyez* cet icle). Vous y versez l'appareil, et les mettez au ur chaleur modérée. Étant cuits de belle couleur, us les glacez de sucre très-fin, et les servez chauds.

Détail de l'appareil. Deux onces de fécule, deux beurre fin, trois verres de crème, un zeste de ron, quatre onces de sucre, deux œufs entiers, atre jaunes, un grain de sel.

Vous les faites de même au zeste d'orange, de llrat, de bigarade, et à la fleur d'orange.

PETITS SOUFFLÉS DE RIZ AU LAIT D'AMANDES.

Après avoir pilé une demi-livre d'amandes douces une once d'amères, vous les délayez dans trois rres de lait, presque bouillant, et les pressez dans e serviette pour en exprimer tout le lait d'aman-s; ensuite vous mettez dans une casserole deux ces de farine de crème de riz, et la délayez peu-peu avec du lait d'amandes. Lorsque votre farine : délayée et sans grumeleaux, vous y versez le lait

d'amandes, deux onces de beurre fin, un grain de sel. Placez cette crème sur un feu modéré, en la remuant continuellement pendant huit minutes, puis vous y joindrez quatre onces de sucre en poudre, deux œufs entiers. Remuez bien parfaitement ce mélange, et, après l'avoir versé dans les moules, vous le saupoudrez de gros sucre, et terminez l'opération comme la précédente.

Détail de l'appareil. Huit onces d'amandes douces, une d'amandes amères, trois verres de lait, deux onces de beurre, deux de farine de riz, quatre de sucre fin, quatre jaunes et deux œufs entiers, un grain de sel.

Vous pouvez parfumer cet appareil de toutes sortes d'odeurs. A cet effet, vous agirez selon les procédés décrits pour l'infusion des crèmes au bain-marie ou des soufflés d'entremets.

CHAPITRE XII.

DES MIRLITONS EN GÉNÉRAL.

MIRLITONS A LA FLEUR D'ORANGE.

Après avoir mis dans une terrine deux œufs entiers et deux jaunes, vous y joignez quatre onces de sucre en poudre, trois de macarons doux écrasés, une demi-once de fleur d'orange pralinée en poudre, et un grain de sel. Remuez ce mélange pendant une minute, ensuite vous faites fondre deux onces de beurre fin, et les mêlez dans l'appareil. Fouettez les deux blancs d'œufs bien fermes, et incorporez-les

ans la préparation. Vous garnissez les moules que ous avez foncés de cette manière : faites un litron e feuilletage (*Voyez* cette détrempe), donnez-lui ouze tours et abaissez-la de deux lignes d'épais-eur; détaillez-la en une trentaine de fonds; coupés vec un moule rond-cannelé de deux pouces six gnes de diamètre; ensuite vous placez chaque fond ur un moule (légèrement beurré) à tartelettes, reux de six lignes, et large de deux pouces.

Lorsque vos mirlitons sont garnis également, vous s masquez un peu épais avec du sucre passé au amis de soie. Le sucre étant fondu, semez dessus uelques grains de gros sucre; puis vous les mettez e suite au four chaleur modérée. Servez chaud ou oid.

Détail de l'appareil. Quatre onces de sucre fin, ois de macarons, deux gros de fleur d'orange, uatre œufs entiers, deux onces de beurre, un grain e sel.

MIRLITONS AUX AVELINES.

Après avoir émondé quatre onces d'amandes 'avelines, vous les faites légèrement colorer. Lors-u'elles sont froides, vous les pilez avec un peu de lanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile; nsuite vous les mêlez dans une petite terrine avec x onces de sucre en poudre, quatre œufs et un rain de sel. Le tout étant bien amalgamé, vous y oignez deux onces de beurre fin fondu, et garnissez e cet appareil les moules, qui seront foncés comme es précédents : masquez-les de même avec du sucre

très-fin. Mettez au four chaleur modérée. Servez chaud et de belle couleur.

Détail de l'appareil. Quatre onces d'avelines, six de sucre fin, quatre œufs entiers, deux onces de beurre, un grain de sel.

MIRLITONS AUX PISTACHES.

Pilez quatre onces de pistaches émondées, avec une once de cédrat confit, et mêlez-les avec cinq onces de sucre, quatre œufs, deux onces de beurre fin, et un grain de sel; puis vous finissez le reste du procédé de la manière accoutumée.

Détail de l'appareil. Quatre onces de pistaches, une de cédrat confit, cinq de sucre, quatre œufs, deux onces de beurre, un grain de sel.

MIRLITONS AUX AMANDES.

Après avoir émondé une once d'amandes douces, et une d'amères, vous les faites sécher au four. Lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez avec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner en huile; ensuite vous les mêlez dans une terrine avec deux onces de macarons amers écrasés, cinq onces de sucre en poudre, quatre œufs entiers, et un grain de sel; le tout bien mêlé, vous y joignez deux onces de beurre, que vous faites tiédir. Garnissez les moules comme de coutume, et continuez l'opération selon la règle.

Détail de l'appareil. Deux onces d'amandes douces et amères, deux de macarons amers, cinq de sucre fin, quatre œufs, deux onces de beurre, un grain de sel.

MIRLITONS AU ZESTE DE CITRON.

Râpez sur un morceau de sucre le zeste d'un ci-
on. Vous suivez pour le reste de l'opération les
océdés décrits dans la première recette de ce
apitre; mais le sucre de citron doit être compris
ns les quatre onces de sucre de cet appareil.

Si vous voulez parfumer vos mirlitons à l'orange,
us râpez le zeste d'une orange, ainsi de même
ur les cédrats et les bigarades.

Vous pouvez également les faire au chocolat, en
êlant quatre onces de chocolat râpé, trois de sucre,
ois de macarons doux, quatre œufs, deux onces
beurre et un grain de sel.

MIRLITONS A LA MARMELADE D'ABRICOTS.

Vous garnissez vos moules de marmelade d'abri-
ts, puis vous la masquez d'amandes hachées et
êlées avec sucre et blanc d'œuf; et après les avoir
ucés dans le genre des Condés, vous les cuisez
ond.

CHAPITRE XIII.

DES FANCHONNETTES EN GÉNÉRAL.

FANCHONNETTES A LA VANILLE.

Faites infuser une gousse de bonne vanille dans
ois verres de lait, et laissez-le mijoter sur le coin

du fourneau pendant un petit quart d'heure. Passez ce lait dans le coin d'une serviette. Mettez dans une casserole, quatre jaunes d'œufs, trois onces de sucre en poudre, une de farine tamisée et un grain de sel. Ce mélange étant bien délié, vous y joignez peu à peu l'infusion de vanille, et faites cuire cette crème sur un feu modéré, en la remuant continuellement avec une spatule, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole.

Vous faites ensuite un demi-litron de feuilletage (*Voyez* cet article), et lui donnez douze tours; vous l'abaissez de deux petites lignes d'épaisseur. Détaillez cette abaisse avec un coupe-pâte rond, de deux pouces de diamètre. Foncez avec une trentaine de moules à tartelettes, comme les précédentes; ensuite garnissez légèrement les tartelettes de crème de vanille, et mettez-les au four, chaleur modérée. Lorsqu'elles sont bien ressuyées, que le feuilletage est de belle couleur, vous les retirez du four et les laissez refroidir.

Prenez trois blancs d'œufs bien fermes, mêlez-y quatre onces de sucre en poudre. Remuez bien ce mélange afin d'amollir le blanc d'œuf, et qu'il soit plus facile à travailler. Garnissez le milieu des fanchonnettes avec le reste de la crème à la vanille, et masquez légèrement cette crème de blancs d'œufs. Sur chaque fanchonnette, vous placez en couronne sept méringues (que vous formez avec le cornet à perler), grosses comme des amandes d'avelines. Placez encore au milieu de la couronne une petite méringue. Lorsque vous aurez cinq à six fanchonnettes de perlées, vous les masquerez le plus également

sible, avec du sucre en poudre passé au tamis soie; puis, à mesure que vous perlez et glacez ce entremets, vous le mettez au four chaleur ce. Lorsqu'il est d'un beau méringué rougeâtre, s le servez.

Détail de l'appareil. Une gousse de vanille, trois rres de lait, trois onces de sucre, une de farine, s jaunes d'œufs, un grain de sel, trois blancs ufs, quatre onces de sucre en poudre pour mé-guer les fanchonnettes.

FANCHONNETTES AU LAIT D'AMANDES.

ilez une demi-livre d'amandes douces, émon-s, et une once d'amères; lorsque vous n'aperce-z plus aucun fragment d'amandes, vous les dé- dans trois verres de lait presque bouillant. Pres- fortement ce mélange dans une serviette, afin xprimer la quintessence du lait d'amandes. Le e du procédé est le même que ci-dessus, avec e différence cependant, que vous employez le d'amandes en place de l'infusion de vanille.

Détail de l'appareil. Huit onces d'amandes dou-, une d'amandes amères, trois onces de sucre, grain de sel, une once de farine, quatre jaunes ufs, trois blancs d'œufs fouettés, quatre onces de re en poudre pour méringuer, trois verres de lait.

FANCHONNETTES AU CAFÉ MOKA.

Mettez dans un poêlon d'office, quatre onces de i café Moka, torréfiez-le sur un feu modéré, en

le sautant continuellement, afin qu'il prenne une couleur égale. Lorsqu'il est d'un rouge clair, vous le versez dans trois verres de lait en ébullition. Couvrez parfaitement l'infusion, afin que l'arome du café ne s'évapore pas. Après un quart d'heure d'infusion, vous passez ce liquide à la serviette, puis vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Détail de l'appareil. Quatre onces de café, trois verres de lait, trois onces de sucre, une de farine, quatre jaunes, trois blancs d'œufs fouettés, un grain de sel, quatre onces de sucre en poudre.

FANCHONNETTES AU CHOCOLAT.

Vous faites l'appareil comme le premier de ce chapitre, en y joignant quatre onces de chocolat à la vanille et râpé. Vous supprimerez deux onces de sucre seulement; voilà toute la différence.

FANCHONNETTES AU RAISIN DE CORINTHE.

Vous préparez seulement la moitié de l'appareil ordinaire, puis vous y joignez trois onces de bon raisin de Corinthe bien lavé. Faites cuire cette crème comme de coutume, et finissez l'opération à l'ordinaire.

Vos fanchonnettes étant perlées, et prêtes à mettre au four, vous placez entre chaque petite perle un grain de raisin de Corinthe (vous en laverez quatre onces, dont trois dans l'appareil, et vous en aurez une once pour perler), ainsi qu'un grain sur chaque

erle. Mettez au four chaleur molle, afin que les mé-
ngues sèchent sans prendre couleur. Donnez des
ins à cette cuisson, pour que les perles conser-
nt leur blancheur, ce qui distingue cet entremets
une manière toute particulière.

FANCHONNETTES AUX PISTACHES.

Après avoir émondé quatre onces de pistaches, us en choisissez les plus vertes (une once à peu ès) et pilez le reste avec une once de cédrat con-; lorsqu'il est parfaitement pilé, vous joignez ce élange dans la moitié de la crème ordinaire, et us garnissez légèrement vos fanchonnettes avec le ste de la crème blanche, que vous aurez faite se- n la première recette de ce chapitre. Lorsque vos nchonnettes sont cuites et froides, vous les gar- ssez de nouveau avec la crème de pistaches, puis us les méringuez comme de coutume. Après avoir masquée de sucre en poudre, vous mettez entre aque perle la moitié d'une pistache conservée, e vous coupez en travers. Donnez-leur la même sson que ci-dessus, et servez l'entremets chaud froid.

e ne mets pas la crème aux pistaches au four, n de lui conserver tout le fruit des pistaches, et tout leur tendre couleur verdâtre ; autrement te crème, par l'action de la chaleur, perdrait ntôt ses avantages.

FANCHONNETTES AUX AVELINES.

près avoir pilé quatre onces d'amandes d'aveli-

nes émondées, vous les mêlez dans la moitié de la crème décrite dans le premier article de ce chapitre : vous suivrez l'opération selon les procédés indiqués.

FANCHONNETTES D'ABRICOTS.

Foncez vos fanchonnettes selon la règle, et garnissez-les légèrement de marmelade d'abricots Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, vous les remplirez de la même marmelade : vous les finirez ensuite de la manière accoutumée.

On les fait également de marmelades de pommes, de poires, de pêches, de coins et d'ananas.

CHAPITRE XIV.

DES TARTELETTES DE FRUITS EN GÉNÉRAL.

TARTELETTES D'ABRICOTS.

Mettez dans un moyen poêlon d'office quatre onces de sucre, deux verres d'eau, puis ajoutez-y douze moitiés de beaux abricots de plein-vent et de bonne maturité. Lorsque vos abricots ont jeté une douzaine de bouillons, vous les retirez du sucre avec une fourchette, et les mettez sur une assiette : vous remettez ensuite douze moitiés cuire dans le même sirop. Après les avoir retirés du poêlon, vous en séparez la peau : passez le sucre dans un coin de serviette, et remettez-le dans le poêlon pour le faire réduire en un sirop un peu lié. Vous détrempez ensuite une demi-livre de farine, de pâte fine à dix li-

›s (*Voyez* cet article), un peu ferme, que vous aissez très-mince, c'est-à-dire d'une bonne ligne paisseur. Ployez-la en deux (sur elle-même), et upez-en vingt-quatre petites bandes très-étroites. us déployez ensuite la pâte, et la coupez avec un upe-pâte rond de deux pouces de diamètre : beur- légèrement vingt-quatre petits moules à tarte- es, et foncez-les avec soin, afin qu'il n'y ait pas r entre la pâte et le moule. Vous roulez entre doigts et le tour les petites bandes, que vous yez en deux pour en former une espèce de corde pain de sucre), que vous faites facilement, en llant un bout de la bande à droite et l'autre à che. Mouillez légèrement le bord de la tartelette r y placer la bande roulée, de manière qu'elle cadre. Toutes vos tartelettes étant ainsi enjoli- , vous dorez la petite bande seulement, et met- dans chacune d'elles une bonne pincée de sucre oudre, ensuite une moitié d'abricot, dont vous tez le côté du noyau sur la pâte.

acez vos tartelettes sur un grand plafond, et ez-les au four chaud. Lorsque le dessous des lettes a atteint une belle couleur jaunâtre, vous etirez, puis vous mettez une demi-cuillerée du d'abricot sur chaque tartelette, et au milieu la ié d'une amande d'abricot.

TARTELETTES DE PÊCHES.

est la même manière de procéder que ci-dessus. employez douze pêches au lieu d'abricots.

TARTELETTES DE PRUNES DE REINE-CLAUDE.

Séparez en deux, ôtez le noyau de trente-six moyennes prunes de reine-claude, et faites-leur jeter cinq à six bouillons dans un petit sirop comme le précédent. Vos tartelettes étant bandées comme celles d'abricots, vous mettez dans chacune d'elles trois moitiés de prunes, et les faites cuire selon la règle. Faites réduire le sucre du fruit en un sirop un peu lié, puis vous en masquez le dessus des tartelettes au moment du service.

TARTELETTES DE PRUNES DE MIRABELLE.

Retirez les noyaux de cent cinquante petites prunes vraies mirabelles : faites-les cuire comme les précédentes; mettez-en huit dans chaque tartelette. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

TARTELETTES DE CERISES.

Après avoir ôté les queues et les noyaux à une livre et demie de belles cerises douces, faites-leur jeter quelques bouillons avec quatre onces de sucre en poudre. N'y mettez point d'eau; égouttez les cerises, et finissez l'opération de la manière accoutumée.

Avec le sirop réduit, masquez vos tartelettes.

TARTELETTES DE GROSEILLES VERTES OU ROUGES.

Épluchez deux litrons de bonnes groseilles vertes

ulgairement appelées *groseilles à maquereaux*) : ettez-les à l'eau froide sur le feu; aussitôt que l'eau t prête à bouillir, retirez-les du feu et égouttez-les ns un tamis. Ensuite vous les roulez dans une rrine avec quatre onces de sucre en poudre, et garnissez les tartelettes: qui seront disposées sen la règle. Mettez au four chaud. Au moment du rvice, masquez le dessus des tartelettes avec un u de sirop ou de gelée de groseilles blanches, que us rendez légère par un peu d'eau bouillante.

ARTELETTES DE GROSEILLES ROUGES OU BLANCHES.

Égrenez une livre de belles groseilles rouges, que us roulez dans une terrine avec un quarteron de cre en poudre; étant parfaitement mêlées, vous garnissez vos tartelettes comme de coutume. Lors'elles sont cuites de belle couleur, vous les masez légèrement avec de la gelée de groseilles, faite écrasant quatre onces de groseilles que vous essez à la serviette pour en exprimer le suc, que us mêlez avec quatre onces de sucre en poudre. us faites cuire ce mélange en une petite gelée lérre.

TARTELETTES DE FRAISES.

Épluchez un moyen panier de fraises, que vous ulez dans un quarteron de sucre en poudre, dont us garnissez vos tartelettes : ensuite faites une tite gelée d'une poignée de fraises, que vous fez infuser dans un peu de sirop. Passez cette ge- à la serviette, et masquez-en les tartelettes.

Pour les tartelettes de fraises ananas et de framboises, c'est absolument la même manière de procéder que ci-dessus.

TARTELETTES DE POMMES DE RAINETTE.

Tournez douze petites pommes de rainette bien saines; après en avoir ôté le cœur, vous les coupez en travers comme pour les beignets, vous les faites cuire dans un poêlon d'office avec deux verres d'eau, un quarteron de sucre et le jus d'un citron. Lorsqu'elles sont cuites à point, vous les faites égoutter sur un tamis. Vous garnissez légèrement le fond des tartelettes avec un peu de marmelade d'abricots, et par-dessus, vous placez une moitié de pomme, dont vous garnissez le milieu de marmelade d'abricots; ensuite vous les mettez au four chaud.

Vous faites réduire la cuisson des pommes en une petite gelée, pour en masquer les tartelettes. Lorsqu'il en est temps, vous mettez sur le milieu de vos pommes une belle cerise, ou bien un beau grain de verjus confit.

Vous procéderez de la même manière pour les tartelettes de pommes d'api, de poires, de coins, ainsi que celles de petits abricots verts, et de verjus.

Vous pouvez également faire vos tartelettes d'abricots, de pêches, de prunes, de cerises, sans faire blanchir ces fruits dans le sirop. Pour cet effet, vous placerez vos fruits étant roulés dans quatre onces de sucre en poudre. Mais la manière du sirop est préférable sous tous les rapports.

CHAPITRE XV.

ES TIMBALES ET GATEAUX AU RIZ DE NOUILLE, DE VERMICELLE, DE SEMOULE, DE SAGOU ET DE POMMES DE TERRE.

TIMBALES DE RIZ AU LAIT D'AMANDES.

Lavez à plusieurs eaux tièdes trois quarterons de z Caroline. Mettez-les à l'eau froide sur le feu; ussitôt qu'il commence à bouillir, vous le versez ans une passoire pour s'y égoutter; pilez ensuite ois quarterons d'amandes douces (émondées), une nce d'amandes amères; lorsqu'elles sont parfaite- ent broyées, vous les délayez dans une casserole vec six verres de lait presque bouillant. Vous pas- z ce liquide par la serviette, en le pressant forte- ent, afin d'exprimer la quintessence du lait d'a- andes.

Mêlez ensuite dans une casserole le riz, le lait amandes, six onces de sucre en poudre, quatre e beurre d'Isigny et un grain de sel. Lorsque ce élange est en ébullition, vous placez la casserole ur des cendres chaudes; remuez-le de temps en emps avec une spatule, afin que le riz se crève galement. Après une heure de cuisson, l'appareil oit former une espace de pâte un peu ferme; et si s grains de riz sont doux et faciles à s'écraser sous doigt (dans le cas contraire, vous y joindrez un emi-verre de lait), vous y mêlez quatre onces de acarons amers en poudre, deux œufs et quatre

jaunes; le tout bien amalgamé, fouettez les deux blancs d'œufs conservés à cet effet, et mêlez-les avec quatre cuillerées de crème fouettée dans le riz, que vous versez ensuite dans la timbale. Mettez au four gai, donnez une heure et demie de cuisson, et servez-la en sortant du four.

Manière de foncer la timbale. Faites un demi-litron de pâte fine, à dix livres (*Voyez* cet article, 1re partie), et abaissez-la un peu mince. Pliez-la sur elle-même, et coupez-la par bandes étroites, que vous roulez ensuite un peu plus fine que la corde (1) à pain de sucre. Puis à mesure que vous les placez, vous les soudez au bout les unes des autres, afin qu'elles ne forment qu'une seule et même bande. Ensuite beurrez légèrement un moule d'entremets en forme de dôme, du diamètre de sept pouces; placez au milieu le bout de la bande, et faites-le tourner en forme de colimaçon à l'entour de l'intérieur du moule jusqu'au bord, garnissez-la de l'appareil de riz. Mettez au four chaleur modérée; donnez une heure et demie à une heure trois quarts de cuisson.

Ce travail est un peu long, mais lorsque l'on

---

(1) Grace à l'industrie de nos épiciers du jour, ces sortes de cordes ont pris une certaine grosseur et longueur qui les rendent infiniment plus pesantes qu'elles ne l'étaient il y a quelques années. J'eus un jour la fantaisie de peser une de ces cordes; elle donna *une once six gros*. Je ne parlerai pas du gros papier gris qui enveloppait le pain de sucre, qui pesait trois grosses onces. Le sucre coûtait alors 6 fr. 50 c. la livre.

ınque de temps, on fonce simplement le moule ıne abaisse très-mince.

Détail de l'appareil. Douze onces d'amandes, ıze de riz, six verres de lait, six onces de sucre, atre de beurre, quatre jaunes et deux œufs, quatre llerées de crème fouettée, une once d'amandes ères, un grain de sel, quatre onces de macarons ıers.

On peut faire ce riz au lait d'amandes douces ılement; puis on le parfumera à la vanille, à la ır d'orange pralinée, au zeste de cédrat, de ci-n, de bigarade et à l'orange.

TIMBALES DE RIZ AU LAIT D'AVELINES.

Vous procédez de la même manière que ci-dessus: ıs pilerez trois quarterons d'amandes d'avelines place d'amandes douces; voilà la seule différence.

TIMBALE DE RIZ A LA MOELLE.

Hachez très-fin huit onces de moelle de bœuf, et tes-la fondre dans une petite casserole, sur un feu ıx. Lorsqu'elle est parfaitement dissoute, vous la ssez à la serviette et la mêlez dans l'appareil, en ıce de beurre. Le reste de l'opération est abso-nent de même que ci-dessus.

TIMBALE DE RIZ AU CAFÉ MOKA.

Torréfiez quatre onces de vrai café Moka, et aus-ôt qu'il est d'une belle couleur rougeâtre, vous versez dans six verres de lait presque bouillant.

Couvrez parfaitement l'infusion, afin que le café ne perde pas son parfum. Lavez et faites blanchir trois quarterons de riz Caroline, ensuite passez l'infusion de café à la serviette : mettez ce liquide avec le riz, six onces de sucre en poudre, quatre onces de beurre fin, un grain de sel. Lorsque le riz est cuit selon la règle, vous y joignez quatre onces de macarons doux écrasés, deux œufs et quatre jaunes. Remuez ce mélange, fouettez les deux blancs d'œufs, et mêlez-les dans l'appareil avec quatre cuillerées de crème fouettée. Lorsqu'il est parfaitement amalgamé, vous en garnissez la timbale, qui sera foncée comme de coutume. Mettez à four gai, et servez de belle couleur.

Détail de l'appareil. Quatre onces de café Moka, six verres de lait, douze onces de riz, six de sucre, quatre de beurre, quatre jaunes et deux œufs, quatre onces de macarons doux, quatre cuillerées de crème fouettée, un grain de sel.

TIMBALE DE RIZ AU CÉDRAT CONFIT.

Faites cuire, comme de coutume, trois quarterons de riz avec six verres de lait, six onces de sucre, quatre de beurre fin et un grain de sel ; ensuite deux onces de cédrat confit et coupé en petits filets, le zeste d'un cédrat haché très-fin, deux onces de macarons en poudre, deux œufs et quatre jaunes ; le tout bien mêlé, fouettez les deux blancs et joignez-les à l'appareil avec quatre cuillerées de crème fouettée, puis vous garnissez la timbale comme de coutume, et la cuisez de même.

TIMBALE DE RIZ AU RAISIN DE CORINTHE.

Lorsque votre riz (douze onces) est cuit comme coutume, avec six verres de lait, six onces de urre, quatre de sucre et un grain de sel, vous y êlez six onces de raisin de Corinthe bien lavé, atre de macarons amers, le zeste d'un citron upé en petits filets, deux œufs et quatre jaunes. muez l'appareil; ensuite vous mêlez les deux uncs fouettés et quatre cuillerées de crème à la antilly. Garnissez, faites cuire, et servez la timlle de la manière accoutumée.

TIMBALE DE RIZ AU RAISIN MUSCAT.

Vous la marquez de la même manière que cissus; mais au lieu d'y mettre des raisins de Conthe, vous épluchez six onces de beau raisin mus:, dont vous séparez chaque grain en deux parties, en ôtez les pepins. Après l'avoir lavé, vous le mê dans l'appareil.

TIMBALE DE RIZ AUX PISTACHES.

Votre riz étant cuit selon la règle, avec six verres bon lait, quatre onces de beurre, six de sucre en udre, et un grain de sel, vous y mêlez quatre on-, de belles pistaches (émondées), que vous laissez tières; puis une demi-once de fleur d'orange praée, une de cédrat confit, coupé en petits filets, atre onces de macarons amers pulvérisés, deux

œufs, quatre jaunes. Ensuite vous fouettez les blancs, et les joignez à l'appareil avec quatre cuillerées de crème fouettée.

Suivez le reste du procédé comme de coutume.

TIMBALE DE RIZ AUX MARRONS.

Faites cuire au four ou dans les cendres trente-six beaux marrons de Lyon; et après les avoir épluchés et parés des parties noircies par le feu, vous séparez chaque marron en quatre parties égales, et les mêlez dans l'appareil que vous aurez disposé selon la règle, mais moins volumineux que de coutume, à cause des marrons. Vous les marquerez ainsi: huit onces de riz, six verres de lait, quatre onces de sucre, cinq de beurre fin, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, deux onces de macarons amers, quatre gros de fleur d'orange pralinée, hachée menue, les quatre blancs fouettés, et quatre cuillerées de crème à la Chantilly. Versez l'appareil dans la timbale, que vous faites cuire de la manière accoutumée.

TIMBALE DE NOUILLES A L'ORANGE.

Après avoir détrempé huit jaunes d'œufs de pâte à nouilles, vous les détaillez selon la règle (*Voyez* à cet effet cette détrempe). Lorsque votre pâte est ainsi disposée, vous la versez dans une casserole, dans laquelle vous aurez quatre verres de lait bouillant. Après quelques minutes d'ébullition, vous y joignez six onces de sucre, sur lequel vous avez râpé

zeste d'une belle orange douce, quatre onces de eurre fin et un grain de sel : faites mijoter à petit u. Lorsque l'appareil est bien renflé, que les ouilles sont bien moelleuses, vous y mêlez deux ufs et quatre jaunes, puis les deux blancs fouettés quatre cuillerées de crème à la Chantilly. Le tout ant bien amalgamé, vous en garnissez la timbale, ui sera foncée selon la règle (*Voyez* le premier ticle de ce chapitre), et mettez-la au four gai.

Vous marquerez et parfumerez cet appareil, selon s procédés décrits à chaque article des timbales e riz, ainsi que pour une timbale de nouilles au isin de Corinthe (*Voyez* la timbale de riz au raisin e Corinthe et ainsi de suite). Les nouilles seules nt toute la différence : on y met moins de lait que ans le riz, attendu qu'il renfle davantage.

TIMBALE DE VERMICELLE AUX CITRONS.

Versez dans une casserole quatre verres de lait. ès l'instant qu'il commence à bouillir, vous y met- ez dix onces de vermicelle (que vous brisez légère- nent), six de sucre, sur lequel vous aurez râpé le este d'un citron, quatre onces de beurre fin et un grain e sel. Le vermicelle étant parfaitement renflé, vous joignez quatre onces de macarons pulvérisés, eux œufs et quatre jaunes. Remuez légèrement; nsuite vous y mêlez les deux blancs d'œufs fouettés, vec quatre cuillerées de crème à la Chantilly.

Versez l'appareil dans la timbale, qui doit être oncée comme les précédentes. Faites cuire, et servez elon les procédés décrits plus haut.

Pour les gâteaux de vermicelle, vous panerez le moule; voilà la seule différence.

Détail de l'appareil. Huit onces de vermicelle, quatre verres de lait, quatre onces de beurre, six *idem* de sucre, quatre de macarons, un zeste de citron, quatre œufs, quatre cuillerées de crème à la Chantilly, un grain de sel.

Pour la timbale de semoule, c'est absolument la même manière de procéder que ci-dessus. Vous emploierez huit onces de semoule au lieu de vermicelle.

Pour les timbales de sagou, de farine de pommes de terre, c'est encore la même manière de procéder. Vous emploierez dix onces de sagou.

TIMBALE DE POMMES DE TERRE, AU ZESTE DE BIGARADES.

Après avoir épluché une vingtaine de belles pommes de terre cuites dans les cendres, vous les parez pour ôter la peau rougeâtre, afin de n'employer que le cœur de la pomme de terre. Vous en pèserez deux livres que vous pilerez avec quatre onces de beurre fin, six de sucre en poudre, quatre de macarons amers et un grain de sel. Lorsque le tout est parfaitement pilé, vous y joignez deux œufs, quatre jaunes, une once de fleur d'orange hachée, les deux blancs fouettés, et quatre cuillerées de bonne crème à la Chantilly. Amalgamez bien ce mélange et retirez-le du mortier pour le mettre dans la timbale. Mettez au four gai, donnez une heure et demie de cuisson. Servez chaud.

Pour le gâteau de pommes de terre, vous glacez moule au lieu de le foncer en timbale.

On pourra faire des timbales de vermicelle, de noule, de sagou et de pommes de terre aux rais de Corinthe et muscat, aux pistaches, aux andes amères, aux avelines, au zeste d'orange, citron, de bigarade et de cédrat, ainsi qu'à la nille, aux rognons et à la moelle. On suivra, à égard, les procédés décrits à chacune des times de riz.

GATEAU DE RIZ AUX ROGNONS.

Prenez un rognon (rôti) de veau, et, après en oir ôté les petites fibres qui s'y trouvent intérieunent, vous le hachez menu et le mêlez dans l'appreil, que vous aurez d'ailleurs disposé de même e celui des timbales précédentes. Vous supprirez, si vous le voulez, les raisins muscat, si c'est ppareil de la timbale au raisin muscat que vous ez marqué, ainsi que les pistaches, si vous faites ppareil des pistaches. Ces sortes de fruits se lient faitement avec les petites parties du rognon; et r réunion rend cet entremets plus agréable. Vous urrez légèrement le moule d'entremets, et le squez intérieurement de mie de pain passée au nis de crin; après cela, vous y versez l'appareil, faites cuire ce gâteau de la même manière que timbales.

Au lieu de paner le moule comme ci-dessus, on glace avec du sucre fin, ainsi que les moules à cuits de Savoie. (*Voyez* cet article à la 3e partie.)

Je préfère cette manière. La couleur des gâteaux est infiniment plus claire; mais elle est plus susceptible à la cuisson.

Il est facile de voir que ce qui distingue le gâteau au riz de la timbale est simplement en ce que l'on masque le moule avec de la mie de pain très-fine, au lieu qu'on fonce la timbale de pâte fine. Voilà la différence.

Ainsi donc on pourra faire des gâteaux au riz avec l'appareil des timbales, comme l'on pourra faire une timbale aux rognons.

CHAPITRE XVI.

DES GATEAUX FOURRÉS DE CRÈME-PATISSIÈRE ET DE FRUITS.

GATEAU DE PITHIVIERS AUX AVELINES.

Après avoir entièrement pilé huit onces d'amandes d'avelines (émondées), vous y joignez six onces de sucre fin, quatre de beurre d'Isigny, deux de macarons amers, quatre jaunes d'œufs et un grain de sel. Le tout étant bien broyé, vous y ajoutez quatre cuillerées de crème fouettée; ensuite vous faites un demi-litron de feuilletage (*Voyez* cet article, première partie.) Lorsqu'il a huit tours, vous le séparez en deux, en donnant les deux tiers de son volume à l'une des parties, puis vous l'abaissez assez grand pour pouvoir le couper rond de neuf pouces de diamètre. Vous moulez les parures de cette abaisse rondes dans le feuilletage qui vous reste, puis vous en

ormez une abaisse de sept pouces de diamètre, que ous placez sur un plafond.

Vous mouillez ensuite légèrement les bords de cette baisse, et versez dessus l'appareil. Vous l'étalez égament à un doigt près du bord de la pâte; ensuite ous couvrez avec soin l'appareil de l'abaisse de uilletage, que vous appuyez sur l'autre abaisse, in de les souder ensemble, pour empêcher l'appail de fuir à la cuisson : cannelez le bord du gâteau, n découpant (avec la pointe du couteau) la pâte à uit lignes de distance de l'appareil. Dorez légèreent le dessus, puis tracez-y une palmette ou e rosace, ou simplement une jolie rayure. Mettez au four gai. Lorsqu'il est coloré, vous le mettez us près du côté de la bouche du four, afin que le uilletage puisse sécher sans prendre plus de couur. Après trois quarts d'heure de cuisson (il est de rueur que les abaisses de pâte se trouvent trèsoustillantes; autrement ces sortes de gâteaux ne nt pas agréables à manger), vous le masquez égament avec du sucre fin pour le glacer à une petite mme vive que vous faites à la bouche du four, ou us le glacez à blanc.

Détail de l'appareil. Huit onces d'avelines, six de re, quatre de beurre, deux de macarons, quajaunes d'œufs, quatre cuillerées de crème fouet-, un demi-litron de feuilletage et un grain de sel.

GATEAU DE PITHIVIERS AUX AMANDES AMÈRES.

Pilez sept onces d'amandes douces et une d'amèavec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher

de tourner à l'huile; ajoutez aux amandes six onces de sucre fin, quatre de beurre et deux de macarons amers, quatre jaunes d'œufs et un grain de sel. Broyez bien ce mélange. Mettez de plus quatre cuillerées de crème fouettée; finissez ensuite l'opération comme je l'ai décrite précédemment.

Ne glacez pas ce gâteau au four : attendez qu'il soit refroidi pour le saupoudrer ensuite à blanc avec du sucre passé au tamis de soie.

GATEAUX DE PITHIVIERS AU CÉDRAT.

Vous pilez une demi-livre d'amandes douces, puis vous y joignez cinq onces de sucre (sur lequel vous aurez râpé le demi zeste d'un cédrat), quatre onces de beurre fin, une de cédrat confit, coupé en petits filets, deux onces de macarons, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs et quatre cuillerées de crème à la Chantilly. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

GATEAUX DE PITHIVIERS A LA FLEUR D'ORANGE PRALINÉE.

Pilez huit onces d'amandes douces; ensuite vous y ajoutez six onces de sucre, quatre de beurre, deux de macarons amers, une once de fleur d'orange pralinée, un grain de sel, quatre jaunes, quatre cuillerées de crème fouettée. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

GATEAUX DE PITHIVIERS AU RAISIN DE CORINTHE.

Mèlez dans une demi-livre d'amandes pilées qua-
e onces de sucre, quatre de beurre fin, quatre de
eau raisin de Corinthe, bien épluché et lavé, deux
nces de macarons amers, un grain de sel, quatre
unes d'œufs. Le tout étant bien mêlé, vous y
indrez quatre cuillerées de bonne crème à la Chan-
lly. Finissez le reste du procédé selon la règle.

GATEAUX DE PITHIVIERS AU RAISIN MUSCAT.

Vous marquez l'appareil comme le précédent. Vous
upprimez le raisin de Corinthe, et le remplacez par
uatre onces de beau raisin muscat, dont vous sé-
arez chaque grain en deux et en retirez les pepins.
uivez le procédé comme de coutume.

GATEAUX DE PITHIVIERS AUX QUATRE FRUITS.

Râpez sur un morceau de sucre le quart du demi
-ste d'un citron, ainsi que d'une bigarade, d'un cédrat
d'une orange bien douce : pesez-en six onces, en
complétant avec du sucre en poudre. Mettez avec
sucre huit onces d'amandes douces pilées, quatre
beurre fin, deux de macarons, un grain de sel,
uatre jaunes d'œufs, et quatre cuillerées de crème
la Chantilly. Finissez selon la règle.

GATEAU DE PITHIVIERS AUX ROGNONS.

Hachez menu la moitié d'un rognon (rôti) de veau:

Vous le mêlez avec huit onces d'amandes pilées, six de sucre en poudre, quatre de beurre fin, deux de macarons, le zeste d'un citron haché, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, et quatre cuillerées de crème fouettée. Terminez l'opération de la manière accoutumée.

GATEAUX DE PITHIVIERS A LA MOELLE ET A LA VANILLE.

Hachez bien fin quatre onces de moelle de bœuf, que vous mêlez avec huit onces d'amandes pilées, six de sucre (avec lequel vous aurez pilé une demi-gousse de vanille), deux de macarons, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, quatre cuillerées de crème fouettée. Suivez le procédé selon la règle.

GATEAUX DE PITHIVIERS ANGLO-FRANÇAIS.

Mettez dans une casserole huit onces d'amandes pilées, quatre de moelle de bœuf hachée bien fine, deux de sucre en poudre, deux de macarons amers, deux de raisin de Corinthe, autant de raisin muscat, une once de cédrat haché, une demie de fleur d'orange pralinée, un grain de sel, quatre jaunes d'œufs, ensuite un demi-verre de bon vin d'Espagne et le quart d'une noix muscade râpée. Remuez bien ce mélange; foncez ce gâteau comme les précédents. Vous mettez ensuite sur le bord de l'abaisse du fond une petite bande, étroite et mince dans le genre des tourtes d'entremets (afin de contenir le liquide de l'appareil qui, autrement, fuirait à la cuisson). Versez-y l'appareil; couvrez le gâteau avec une abaisse

e la même façon que les autres. Finissez ensuite de ı manière accoutumée.

ATEAUX ANGLO-FRANÇAIS AUX PISTACHES ET AUX AVELINES.

Après avoir parfaitement pilé six onces d'amandes 'avelines, vous y mêlez six onces de sucre en poudre, uatre de beurre d'Isigny, deux de macarons amers, ne demie de cédrat confit, une bonne pincée de eur d'orange pralinée, la moitié d'une gousse de anille hachée, quatre jaunes d'œufs, un demi-verre e vin de Madère, le quart d'une noix-muscade râée, un grain de sel. Le tout bien broyé, vous y oignez quatre onces de pistaches entières, ensuite ous garnissez de cet appareil le gâteau, qui sera isposé de la même façon que le précédent. La cuison est aussi la même.

GATEAUX FOURRÉS DE CRÈME AU CAFÉ MOKA.

Vous le préparez comme le précédent, c'est-à-dire u'après l'avoir foncé rond, et de neuf pouces de amètre, vous mouillez le bord de cette abaisse, et acez dessus une petite bande de feuilletage, large e six lignes et épaisse de quatre; ensuite vous y verez l'appareil, que vous aurez marqué selon la crèmeâtissière (*Voyez* cet article). Finissez ce gâteau de . manière accoutumée.

On pourra faire autant de sortes de gâteaux fourés qu'il y a de genres différents de crèmes contenues ans le chapitre des *crèmes-pâtissières*.

On pourra également faire des gâteaux fourrés avec le même appareil, ainsi que des timbales de riz, de vermicelle, de semoule, de sagou, de farine de pommes de terre et de marrons; mais la moitié de l'un de ces appareils sera suffisant pour un gâteau fourré.

GATEAUX FOURRÉS DE MARMELADE DE PÊCHES.

Votre gâteau étant préparé de la même manière que ci-dessus (mais sans bandes), vous le garnissez de marmelade de pêches. Voilà la différence.

Les gâteaux fourrés de marmelade d'abricots, de coins, de poires, de pommes, d'ananas, de groseilles de Bar roses ou blanches, d'épines-vinettes, de verjus, de cerises se font de même. Toutes ces sortes de gâteaux se glacent au four ou à blanc, après qu'ils sont refroidis.

GATEAUX FOURRÉS A LA D'ARTOIS.

Prenez quatre cuillerées de marmelade d'abricots, quatre de marmelade de pommes de rainette; joignez-y deux cuillerées de beurre fin que vous aurez fait fondre. Remuez ce mélange; garnissez et finissez ce gâteau de la manière accoutumée.

CHAPITRE XVII.

DES GATEAUX FOURRÉS A LA PARISIENNE.

GATEAUX FOURRÉS A LA PARISIENNE.

ÉPLUCHEZ et coupez par quartier douze pommes de inette bien saines ; faites-les cuire à moitié (et à pe- t feu) avec quatre onces de beurre fin, quatre de sucre n poudre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste un beau cédrat, ou celui d'une orange, d'un citron u d'une bigarade. Lorsque vos pommes sont refroi- es, vous faites une abaisse, et posez sur le bord ne bande de la même largeur et épaisseur que celle u gâteau de crème au café : vous rangez au milieu e cette tourte toutes vos pommes, vous conservez s quartiers les plus entiers, pour mettre par-des- us les autres. Ces pommes doivent former une es- èce de dôme; ensuite vous faites une abaisse de pa- ure de feuilletage. Après avoir mouillé le dessus de bande, vous y placez l'abaisse, de manière que e gâteau ressemble beaucoup à la tourte d'entrée. a pâte qui couvre les pommes ne doit point dépas- er le bord de la bande, dont vous appuyez l'abaisse essus, afin de les souder. Dorez légèrement la sur- ace du gâteau avec du blanc d'œuf, pour semer essus du gros sucre avec du sucre en poudre, afin ue l'entremets se trouve parfaitement masqué. Met- ez-le au four chaleur douce, donnez-lui une heure e cuisson, afin que la pâte soit bien croustillante.

Servez chaud et bien blond. Cette sorte d'entremets est très-agréable.

Détail de l'appareil. Douze belles pommes de rainette, quatre onces de sucre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'un demi-cédrat, quatre onces de beurre fin, deux de gros sucre, un demi-litron de feuilletage.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX POMMES ET AU RAISIN.

Après avoir épluché douze pommes de rainette, vous les coupez en quartier, et chaque quartier en quatre parties. Sautez ces pommes dans une casserole avec quatre onces de beurre fin, deux de sucre, sur lequel vous aurez râpé la moitié du zeste d'une belle orange de Malte, deux cuillerées de marmelade d'abricots, et quatre onces de raisin de Corinthe (bien lavé). Après avoir sauté ce mélange dix minutes sur un feu modéré, vous le laissez refroidir. Garnissez et finissez votre gâteau de même que le précédent : vous le dorerez seulement, et le ferez cuire sans mettre du gros sucre dessus. Lorsqu'il est parfaitement ressuyé à la cuisson, vous le laissez un peu refroidir, puis vous prenez (fouettés) deux blancs bien fermes, et les mêlez avec trois onces de sucre fin, ensuite vous masquez le dessus de votre gâteau avec ce blanc d'œuf, que vous saupoudrez légèrement de sucre fin. Ce sucre fondu, vous semez, sur le dôme seulement, du gros sucre mêlé avec des raisins de Corinthe (lavés et séchés au four); vous placez ensuite à l'entour du dôme, ou plutôt sur la bande, une couronne de petites méringues, que

s formez avec le reste du blanc d'œuf: vous les quez de sucre fin, et leur faites prendre une e couleur jaunâtre. Servez en sortant du four.

)étail de l'appareil. Douze pommes de rainette, tre onces de beurre fin, quatre de raisin, deux de re, le demi-zeste d'une orange, deux cuillerées de rmelade d'abricots, deux blancs d'œufs fouettés, s onces de sucre.

our le faire au raisin muscat, vous emploierez onces de ce raisin en place de celui de Corinthe.

EAUX A LA PARISIENNE AUX POMMES ET PISTACHES.

pluchez et coupez douze pommes comme les cédentes, et sautez-les de même avec deux onde beurre fin, quatre de sucre, sur lequel vous râpé le demi-zeste d'un beau citron, trois onces de aches émondées, que vous laissez entières, et x cuillerées de marmelade d'abricots. Lorsque pareil est froid, vous finissez le gâteau comme essus, puis vous le masquez de blancs d'œufs, lacez sur la bande une couronne de petites méues. Saupoudrez le tout avec du sucre très-fin: que ce sucre est fondu, vous semez sur le dôme ement du gros sucre, des pistaches (coupez chaamande en six parties), ensuite vous placez une ache au milieu de chaque petite méringue. Metau four chaleur molle, et servez-le de belle coublonde. Vous pouvez faire de la même manière gâteaux de poires de toute espèce, de coins, ommes de calville et d'api.

ous pouvez servir ce gâteau en forme de hérisson

aux pistaches. A cet effet, vous coupez quatre onces de pistaches en quatre filets; après avoir masqué le dôme avec du blanc d'œuf comme le précédent, vous le glacez avec du sucre fin, ensuite vous y piquez avec symétrie les filets de pistaches. Faites-le sécher au four de manière que le méringué conserve sa blancheur.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX ABRICOTS.

Pelez quinze beaux abricots de plein-vent et de bonne maturité; vous les séparez ensuite par quartiers, et les sautez (sans les mettre sur le feu) dans une casserole avec deux onces de beurre fin (fondu), quatre de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'un beau citron ; vous cassez les noyaux, émondez les amandes que vous séparez en deux, et les mêlez avec le fruit. Ensuite vous les placez avec attention dans le gâteau, lequel sera préparé et terminé comme les précédents; après l'avoir masqué de blancs d'œufs, vous semez dessus du gros sucre seulement.

Détail de l'appareil. Quinze abricots, quatre onces de sucre, deux de beurre, un zeste de citron.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX PÊCHES.

Prenez douze belles pêches de vigne et de bon fruit, ôtez la pelure et coupez-les en quatre; sautez-les avec deux onces de beurre fin fondu, quatre de sucre, sur lequel vous aurez râpé le demi-zeste d'une belle orange. Placez le fruit en forme de dôme selon

ègle; vous terminez l'opération de la manière utumée.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX BRUGNONS.

n procède de la même manière que ci-dessus, cette seule différence que l'on emploie des gnons de bonne maturité au lieu de pêches.

EAUX A LA PARISIENNE AUX PRUNES DE MIRABELLE.

tez les noyaux à deux cents petites prunes de abelle; après les avoir sautées avec deux onces beurre tiède, autant de sucre en poudre, sur uel vous aurez râpé le demi-zeste d'un demi-citron, s suivez le reste du procédé comme je l'ai enné précédemment.

EAUX A LA PARISIENNE AUX PRUNES DE REINE-CLAUDE.

renez un demi-cent de prunes de reine-claude bonne maturité; séparez-les en deux, retirez-en noyau : ensuite vous les sautez avec le beurre e, le sucre nécessaire et le demi-zeste d'une demi-rade. Vous suivez le reste de l'opération selon règle.

TEAUX A LA PARISIENNE AUX PRUNES DE SAINTE-CATHERINE.

yez quinze belles prunes de Sainte-Catherine, et ès les avoir séparées en deux, vous les sautez

dans deux onces de beurre et quatre de sucre. Vous finissez l'opération de la manière accoutumée.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX CERISES DOUCES.

Épluchez une livre et demie de belles cerises douces, et roulez-les dans deux onces de beurre tiède, quatre de sucre fin; puis vous suivez l'opération de la manière accoutumée.

Vous procéderez de même pour garnir votre gâteau aux merises ou aux bigarreaux.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX FRAISES.

Épluchez un panier de belles fraises un peu fermes, puis vous les roulez avec le beurre et le sucre nécessaire. Le reste du procédé est le même que ci-dessus. Faites ce gâteau le plus mince de pâte possible, afin qu'il ne reste qu'une demi-heure au four, par la raison que ce fruit n'a pas de cuisson.

Vous pouvez, avant de servir ce gâteau, y placer, entre chaque petite méringue, une belle fraise que vous aurez eu le soin de conserver.

C'est la même manière de procéder pour les fraises ananas et framboises.

GATEAUX A LA PARISIENNE AUX GROSEILLES ROUGES OU BLANCHES.

Égrenez une livre et demie de belles groseilles rouges et bien claires; vous les sautez avec le sucre et le beurre, selon la règle. Vous terminez par les procédés décrits ci-dessus.

[GÂ]TEAUX A LA PARISIENNE AUX GROSEILLES VERTES ET ROSES.

[É]pluchez deux litrons de belles groseilles vertes, [et] un autre litron du même fruit, mais de couleur [ro]ge. Ayez soin que ces fruits soient dans leur [ple]ine maturité. Retirez les pepins, sautez-les dans [le] beurre tiède et le sucre en poudre nécessaire à [l'o]pération. Garnissez et finissez votre gâteau selon [la] règle.

On peut servir ces entremets froids, mais alors [on] supprime le beurre des fruits.

CHAPITRE XVIII.

DES FLANS DE FRUITS DE TOUTES ESPÈCES.

FLANS DE POMMES AU BEURRE ET AU CÉDRAT.

ÉPLUCHEZ et coupez en quatre douze belles pom[me]s de rainette (d'api ou de calville), mettez-les [da]ns une casserole avec quatre onces de beurre fin [et] quatre de sucre, sur lequel vous avez râpé le [de]mi-zeste d'un cédrat. Faites cuire vos pommes à [m]oitié, laissez-les refroidir. Pendant ce temps, vous [dé]trempez un demi-litron de pâte fine à huit livres ([V]oyez cet article, 1re partie) un peu ferme, puis [vo]us la moulez et l'abaissez de onze pouces de dia[m]ètre; vous dressez cette pâte à deux pouces de [ha]uteur, ce qui vous donnera un flan de sept pouces [de] largeur, vous le placez sur un petit plafond. Vous

le pincez ou le décorez légèrement autour, ensuite vous le garnissez en plaçant en couronne les quartiers de pommes les plus cuites; puis vous mettez par dessus le sirop de beurre et de sucre, dans lequel vos pommes ont été passées, et avec les vingt-quatre quartiers de pommes qui doivent vous rester (c'est-à-dire que vous ne devez mettre que la moitié des quartiers dans le fond du flan), vous les placez avec soin sur l'autre couronne : mettez une bande de papier fort et beurré à l'entour du flan, ensuite vous le mettez au four chaleur gaie. Après trois quarts d'heure de cuisson, vous ôtez la bande de papier. et dorez légèrement la croûte. Remettez-le quelques minutes au four; ensuite vous saupoudrez la croûte avec du sucre passé au tamis de soie. Vous le glacez à la flamme d'un petit feu clair que vous faites à la bouche du four. Au moment du service, vous le masquez avec quelques cuillerées de gelée de pommes, d'abricots ou de groseilles, ou simplement avec du sirop de sucre. Servez chaud.

Si vous voulez servir ce flan froid, ne mettez pas de beurre dans les pommes.

Pour les flans de pêches, de brugnons et d'abricots, vous procéderez de la même manière.

FLANS DE POMMES A LA PORTUGAISE.

Prenez trente pommes de rainette, coupez, avec un vide-pomme, le cœur de dix pommes d'égale grosseur. Ensuite vous les tournez et les faites cuire, un peu ferme, dans un poêlon d'office, avec un sirop léger que vous avez fait avec six onces de sucre.

uchez le reste des pommes, et après les avoir
pées menu, vous les faites fondre dans le sirop
pommes tournées. Hachez très-fin le demi-zeste
ne orange, et mêlez-le dans les pommes, que vous
uez avec une spatule, afin qu'elles ne s'attachent
au poêlon. Lorsqu'elles sont en marmelade un
ferme, vous les passez au tamis de crin; ensuite
s faites les trois quarts d'un litron de pâte fine à
t livres (*Voyez* cet article, 1re partie), un peu
me. Votre dressez votre flan de la même manière
le précédent, mais un peu plus haut. Mêlez
ux cuillerées de marmelade d'abricots dans celle
pommes, dont vous en mettez quatre dans le flan;
cez dessus vos pommes tournées, que vous avez
nies intérieurement de marmelade d'abricots, gar-
ssez ensuite le flan avec le reste de la marmelade
pommes, mais arrangez-vous de manière que la
face des pommes tournées ne soit pas masquée.
cez autour du flan une bande de papier beurré,
mettez-le au four gai. Après trois quarts d'heure
cuisson, vous le glacez de la même manière que
précédent. Au moment de le servir (chaud ou
id), vous le masquez avec quelques cuillerées de
ée de pommes ou de belle marmelade d'abricots,
coins, de jus de cerises ou de verjus. Au milieu
chaque pomme, vous mettez une belle cerise ou
grain de verjus confit.

Vous procéderez de la même manière pour les
ns de pommes d'api et de poires, en général.

(On peut mettre dans la marmelade deux onces
beurre.

(On fait de ces sortes de flans pour grosses pièces

d'entremets. Je les ai détaillées au chapitre des *grosses pièces de fonds*, 3e partie.

FLANS AUX CERISES DE MONTMORENCY.

Après avoir épluché trois livres de belles cerises à courtes queues, vous les mettez dans un poêlon d'office avec douze onces de sucre en poudre, et lorsqu'elles sont presque cuites, vous les égouttez sur plusieurs assiettes; ensuite vous passez le sirop dans un tamis de soie, et le faites réduire à point, ce que vous apercevez facilement, lorsqu'il commence à s'attacher aux doigts : alors vous y versez le quart des cerises avec le suc qu'elles ont rendu en égouttant. Faites réduire encore le sirop, et retirez-le du feu lorsqu'il forme la nappe. Votre flan étant dressé selon la règle, vous y versez les cerises égouttées; ensuite vous le mettez au four gai, et après trois quarts d'heure, vous le dorez et le glacez comme de coutume. Au moment du service, vous le masquez bien également avec le quart des cerises cuites au sucre, et y joignez le sirop par-dessus.

Les flans de merises et de bigarreaux se font de la même manière.

FLANS DE PRUNES DE REINE-CLAUDE.

Séparez en deux un demi-cent de belles prunes de reine-claude un peu fermes au toucher, puis roulez-en quarante dans quatre onces de sucre en poudre. Dressez votre flan de trois pouces de hauteur, et après l'avoir pincé et décoré, garnissez-le avec

n, en plaçant le plus près possible les unes des tres, les prunes au sucre. Entourez le flan de papier beurré ; mettez-le au four gai, et finissez-le de manière accoutumée. Pendant qu'il est au four, us faites cuire le reste des prunes dans un quaron de sucre en poudre et un demi-verre d'eau. rès les avoir égouttées, vous faites réduire le sirop la même manière que le précédent. Ayez soin e vos prunes ne soient que blanchies dans ce si), afin qu'elles se conservent entières.

FLANS DE PRUNES DE MIRABELLE.

Prenez trois cents prunes vraies mirabelles : ouez-les le moins possible pour ôter leurs noyaux ; is vous en roulez les trois quarts dans six onces de re en poudre ; garnissez, et faites le flan comme précédents. Faites cuire le reste des prunes avec atre onces de sucre et un demi-verre d'eau. Lors'elles sont cuites, et que le sirop est réduit selon règle, vous masquez le flan, et le servez chaud froid.

FLANS D'ABRICOTS GLACÉS.

Séparez en deux trente beaux abricots de pleint ; sautez-en vingt dans quatre onces de sucre en udre, et garnissez-en le flan, qui doit être dressé deux bons pouces de hauteur. Faites-le cuire et cer comme de coutume.

Mettez dans un poêlon d'office un verre d'eau et atre onces de sucre fin ; ajoutez-y le reste du fruit,

que vous faites cuire. Ensuite faites réduire le sirop à point; ôtez la peau des abricots, placez-les avantageusement sur le flan. Au milieu de chaque moitié d'abricot, placez une amande (d'abricot); au moment du service, vous masquez avec le sirop: servez chaud ou froid.

Vous procédez de même que ci-dessus pour les flans de pêches et de brugnons.

CHAPITRE XIX.

DES FLANS DE CRÈME-PATISSIÈRE.

FLANS DE CRÈME-PATISSIÈRE GLACÉE.

Votre flan étant dressé comme les précédents, vous l'entourez d'une bande de papier de quatre pouces de hauteur; ensuite vous l'emplissez d'une bonne crème-pâtissière (*Voyez* cet article); mais n'y mettez pas tout-à-fait autant de beurre, c'est la seule différence. Après trois quarts d'heure de cuisson, ôtez la bande de papier, dorez la croûte du flan; saupoudrez le dessus de la crème, et glacez-la avec le fer à glacer presque rouge.

Vous pouvez garnir ce genre de flans avec tous les appareils contenus dans le chapitre *des crèmes-pâtissières*, ainsi qu'avec la moitié de l'appareil qui compose les timbales de riz, de vermicelle, de semoule, de sagou, de pommes de terre : vous garnissez encore ces flans avec les appareils de talmouses, de darioles, de ramequins, de flans suisse et à la milanaise. En faisant cuire cette croustade séparé-

nt, vous pourrez la garnir ensuite (la moitié seu-nent) de tous les appareils des soufflés d'entre-ts, et même des fondus.

CHAPITRE XX.

DES TOURTES D'ENTREMETS DE FRUITS.

TOURTE D'ABRICOTS GLACÉS.

Après avoir foncé votre tourte de la même ma-ire que les gâteaux fourrés, vous y placez aussi bande de feuilletage, mais un peu plus large et s épaisse. Ayez soin que les deux extrémités de bande se croisent de deux bons pouces, afin elle ne fasse point un mauvais effet à la cuisson. us devez couper en biais les deux bouts de la pâte, manière qu'après les avoir placés l'un sur l'autre, rs joints se trouvent d'égale épaisseur. Avant de souder, vous les mouillez légèrement, et les ap-ez pour les joindre parfaitement; appuyez de me le reste de la bande. Ensuite semez une cuil-e de sucre fin sur le fond de la tourte. Vous pla- par-dessus et en couronne vingt-quatre quartiers ricots, que vous avez roulés dans quatre onces sucre en poudre. Ayez l'attention de ne point ser tomber du sucre sur la bande, cela la ferait rcir à la cuisson. Dorez le dessus de cette bande, nettez la tourte au four gai. Après dix minutes de son, regardez si la bande s'élève également, car lquefois il arrive qu'elle est arrêtée par place : dépend de l'extrême chaleur du four, qui saisit

et comprime l'épaisseur du feuilletage. Cela fait le même effet, lorsque le feuilletage est touré négligemment. Pour éviter cet inconvénient, vous détachez avec la pointe du couteau la partie retenue, puis vous remettez la tourte au four : cette opération doit se faire avec vitesse, sans cela il vaudrait autant ne pas la faire. Lorsque la tourte est parfaitement ressuyée, vous la saupoudrez dessus et autour avec du sucre passé au tamis, puis vous glacez à une flamme légère, que vous placez à la bouche du four.

Vous faites cuire ensuite dans quatre onces de sucre et un verre d'eau, huit gros abricots de plein-vent, les plus rouges possibles ; ensuite vous les égouttez sur deux assiettes ; vous en retirez les peaux et faites réduire le sirop à point. Cassez les noyaux, émondez les amandes. Placez en couronne les moitiés d'abricots ; arrangez-les de manière à ce que le côté le plus rouge s'offre à la vue. Placez vos amandes, et ne masquez le tout avec le sirop qu'au moment du service.

On procédera de la même manière que ci-dessus pour les tourtes de fruits en général. On garnira seulement la tourte de la moitié du fruit que l'on se propose de mettre dedans ; ensuite on fait cuire l'autre moitié au sirop, afin que le dessus de la tourte soit de meilleure mine et plus séduisante à la vue.

On fait aussi ces bandes de tourtes sans soudure : à cet effet, vous abaissez un litron de feuilletage de dix ou onze pouces carrés ; ensuite vous placez au milieu un couvercle de casserole de sept pouces de diamètre ; puis vous coupez et cannelez la pâte de la

geur du couvercle. Otez ce couvercle pour en re-
ttre un autre en place, plus petit de deux pouces;
ipez la pâte sans la canneler, alors votre bande
t avoir un pouce de largeur. Ployez-la en deux,
n qu'elle soit plus aisée à placer.

Je préfère cette manière (c'est le genre de maison)
a précédente, attendu que celle-ci est moins sus-
ptible de se déformer à la cuisson, et cela est sen-
le, puisqu'elle est sans soudure; mais il est des
constances où on ne peut se dispenser de les sou-
r, comme, par exemple, dans nos boutiques, où
n a une vingtaine de tourtes d'entremets à faire.

CHAPITRE XXI.

DES VOL-AU-VENT DE FRUITS.

VOL-AU-VENT GARNI DE PÊCHES.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à six
urs) ainsi que le précédent, vous le coupez avec
couvercle de sept pouces de diamètre. Mettez-
sur une petite abaisse bien mince de pâte fine;
rez le dessus, et avec la pointe du couteau (à
ux lignes de profondeur) vous marquez la largeur
ne bande ordinaire. Mettez à four gai; lorsqu'il
d'une parfaite cuisson, vous le videz et le mettez
suyer au four quelques minutes, après quoi vous
saupoudrez dessus et autour de sucre fin; vous
glacez à la flamme selon la règle; ensuite vous
nez dix-huit moyennes pêches de bonne matu-
et les plus rouges possible. Coupez-les en deux

et faites-les cuire dans un petit sirop de six onces de sucre. Après les avoir égouttés, vous en séparez les pelures, et vous placez en couronne (dans le vol-au-vent) les douze moitiés de pêches les moins colorées, et sur celle-ci vous placez de la même manière le reste du fruit et quelques amandes de pêches placées çà et là. Au moment du service, vous masquez le fruit avec le sirop, qui sera réduit de la manière accoutumée.

Cette manière de servir les fruits en vol-au-vent est plus riche, plus élégante, sans contredit, que la tourte d'entremets; mais ce vol-au-vent est bien plus difficile à la cuisson, car si on le vide avant sa cuisson parfaite, on le voit aussitôt s'abaisser, devenir de pauvre mine, et perdre ainsi en un instant cette physionomie qui le distingue d'une manière toute particulière. D'un autre côté, il n'est pas du tout aisé à glacer; enfin, malgré son élégance, je préfère l'humble tourte d'entremets, sous le rapport qu'elle est plus agréable à manger, et que la croûte s'est nourrie en s'imbibant du fruit à la cuisson.

On fait des vol-au-vent avec tous les fruits possibles, de la même manière que ci-dessus.

CHAPITRE XXII.

DES TOURTES D'ENTREMETS DE FRUITS CONFITS.

TOURTE DE MARMELADE D'ABRICOTS PRALINÉS.

Foncez cette tourte de la manière décrite ci-dessus. Faites une autre abaisse de feuilletage très-min-

.; puis vous la découpez selon votre idée. Vous rsez ensuite un pot de marmelade d'abricots, sur fond de la tourte; vous l'étalez à huit lignes près bord, que vous avez légèrement mouillé. Placez baisse découpée sur l'abricot. Appuyez-la, afin de uder ces deux abaisses; dorez légèrement, mais ulement la pâte qui couvre la confiture; mettez ssus deux onces d'amandes d'avelines hachées trèses, mêlées avec deux onces de sucre fin et la huime partie d'un blanc d'œuf; ensuite mouillez le ur de l'abaisse, et placez-y la bande, ainsi que us l'avez fait aux tourtes décrites plus haut. Après oir doré le dessus, vous la mettez au four gai : si s amandes se coloraient trop vite, vous les maseriez d'un double rond de papier. Lorsque la urte est cuite à point, vous la glacez comme de utume.

Lorsqu'on ne veut point y mettre d'amandes, on core le dessus de la confiture de cette manière : us faites une petite abaisse de feuilletage trèsnce, que vous saupoudrez légèrement de farine; us la pliez en deux, et la coupez par petites bans étroites de deux lignes. Dépliez ces petites bans qui doivent se trouver longues de neuf à dix uces; ensuite la tourte étant garnie d'abricots, et uillée alentour, vous posez une petite bande en avers de la marmelade, puis une autre en croix. ppuyez-les sur l'abaisse qui n'est pas masquée de nfiture; vous les placez (à deux lignes de différnce, de manière qu'elles forment une espèce de moique) une autre bande à droite de la première et ne à gauche; puis vous en placez deux de la même

manière à l'autre bande, qui fait la croix. Recommencez successivement à placer une bande à droite et une à gauche de chaque bande du milieu, en sorte que l'abricot se trouve masqué par l'entrelacement de ces bandes, lesquelles forment une espèce de fond de panier à jour.

Vous procédez de même pour faire une étoile, avec cette différence que vous placez trois bandes en croix; et si vous voulez faire l'étoile à huit pans, vous posez quatre bandes en double croix.

Les tourtes de fruits confits en général, se disposent de la même manière que celle-ci.

CHAPITRE XXIII.

DES TOURTES D'ENTREMETS DE CRÈME.

TOURTE A LA MOELLE PRALINÉE.

Après avoir foncé et posé la bande, ainsi que vous le pratiquez pour les tourtes de fruits, vous garnissez celle-ci d'une bonne crème-pâtissière à la moelle de bœuf. (A cet effet, opérez selon la recette décrite au chapitre des *crèmes-pâtissières. Voyez* 6e partie.) Vous semez sur la crème deux onces d'amandes d'avelines, hachées et mêlées avec deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf; ensuite vous dorez légèrement le dessus de la bande, et mettez au four gai. Terminez l'opération de la manière accoutumée; servez chaud.

TOURTE AUX ROGNONS DE VEAU ET AUX PISTACHES.

Hachez menu un rognon (rôti) de veau dont vous aurez retiré les parties fibreuses ; mêlez-y gros comme un œuf de la graisse du rognon, que vous joignez dans la dose de crème décrite à l'article *crème-pâtissière au citron.* (*Voyez* cette partie.) Ensuite émondez deux onces de pistaches, et mêlez-les avec une cuillerée de sucre dans la crème dont vous garnissez la tourte ; dorez légèrement, et mettez-la au four. Servez chaud.

Vous pouvez masquer cette crème avec des amandes comme la précédente.

Vous faites aussi cette tourte aux rognons, sans y mettre de pistaches.

TOURTE DE CRÈME AUX ÉPINARDS ET PRALINÉE.

Après avoir épluché, lavé et blanchi à fond deux grosses poignées d'épinards fraîchement cueillis, vous les hachez bien fin ; puis vous les mettez dans une casserole avec trois onces de beurre fin ; placez la casserole sur un feu modéré, et remuez-les avec une spatule, afin d'évaporer l'humidité. Vous y joignez ensuite quatre cuillerées de crème-pâtissière, un demi-verre de crème double, trois onces de sucre en poudre, deux de macarons amers pulvérisés, une pincée de fleur d'orange pralinée, un grain de sel. Amalgamez le tout, et versez-le dans la tourte qui sera disposée selon la règle ; masquez le dessus de la crème avec des amandes avelines préparées

de même que les précédentes. Suivez le reste du procédé comme de coutume. Servez chaud.

On peut faire cette tourte aux épinards, à la moelle et aux rognons.

On passe quelquefois cette crème en purée par l'étamine fine. Lorsqu'on voudra faire des tourtes de crème au café, au chocolat, au cacao, à la vanille, à l'orange, au citron, à la bigarade, au cédrat, à la fleur d'orange pralinée, à la rose, au lait d'amandes d'avelines, aux pistaches, au raisin de Corinthe et de muscat, au rum et au marasquin, on procédera ainsi que ces articles sont décrits dans le chapitre des *crèmes-pâtissières*. (*Voyez* 6e partie.)

Lorsque vous voulez faire ces tourtes soufflées, vous mêlez à l'appareil trois blancs d'œufs fouettés bien fermes; mais ces entremets demandent à être servis en sortant du four, autrement ils perdent leur qualité.

TOURTE DE CRÈME A LA MANIÈRE ANGLAISE.

Préparez votre tourte selon la coutume, et disposez ensuite la moitié de l'appareil de la crème-pâtissière ordinaire, mais un peu plus ferme : mêlez-y deux onces de beau raisin de Corinthe bien lavé, deux de raisin muscat, dont vous séparez chaque grain en deux et en ôtez les pepins, une once de cédrat coupé en dés, une demie de fleur d'orange pralinée, le demi-zeste d'un citron râpé sur un peu de sucre, le quart d'une noix-muscade pulvérisée, et un demi-verre de bon vin d'Espagne. Lorsque le tout est bien mêlé, vous garnissez la tourte et la faites cuire de la manière accoutumée. Servez-la chaude.

CHAPITRE XXIV.

DES ENTREMETS DÉTACHÉS, FOURRÉS DE CRÈME ET DE CONFITURES, MASQUÉS DE GROS SUCRE, PRALINÉS ET GLACÉS.

PETITS GATEAUX AUX PISTACHES GLACÉS.

Donnez quatre tours à des parures de feuilletage, si vous en avez; autrement faites un litron faible de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, 1re partie), et donnez-lui dix tours. Abaissez-le le plus mince possible en deux parties égales (ces deux abaisses doivent avoir treize pouces de longueur sur huit de largeur). Mouillez ensuite légèrement une plaque ou un plafond assez grand pour y placer une abaisse: lorsqu'elle y est placée, vous mettez dessus l'appareil (froid) de crème aux pistaches, décrit au chapitre *Crème pâtissière*. Vous l'étalez d'égale épaisseur et à six lignes près du bord de la pâte, que vous mouillez légèrement tout autour de la crème; ensuite vous roulez l'autre abaisse à l'entour du rouleau, et commencez à la placer sur le bord de la pâte mouillée; vous la déroulez avec soin, vous en masquez l'appareil, et appuyez les bords des abaisses l'un dessus l'autre, afin de contenir la crème entre elles, et par ce moyen l'empêcher de fuir à la cuisson. Dorez légèrement; puis, avec la pointe du couteau, faites une ligne droite au milieu de l'abaisse, mais ayez l'attention de la faire très-peu profonde, afin de ne pas séparer l'abaisse, qui ensuite ferait

un très-mauvais effet au four. Vous procédez avec les mêmes soins en traçant encore trois lignes de chaque côté de la première, et à dix-huit lignes de distance entre elles. Après cela, vous faites de même une ligne droite au milieu des autres, puis deux autres encore et à trois pouces de distance, de manière que toutes ces lignes vous donnent vingt-quatre petits gâteaux parfaitement semblables en longueur et en largeur. Mettez au four gai, et ne glacez cet entremets que lorsque la pâte de dessous aura atteint une belle couleur jaunâtre. Le dessus étant saupoudré également avec du sucre passé au tamis de soie, vous le glacez à la flamme selon la règle. Lorsque vos gâteaux sont refroidis, vous les séparez en les coupant selon les lignes décrites, puis vous parez ensuite chaque petit gâteau séparément.

On peut couper ces gâteaux en losange : à cet effet, après avoir marqué les sept lignes droites, vous tracez six lignes inclinées sur chacune d'elles, de manière qu'elles forment cinq losanges dans chaque bande; ce qui vous donnera trente petits gâteaux.

Vous les coupez également en rond avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre; puis on les coupe encore en croissant de trois pouces de long sur dix-huit lignes de large.

Vous aurez soin de cerner ces derniers avec la pointe du couteau, après les avoir tracés avec le coupe-pâte.

Si vous voulez faire ces sortes de gâteaux aux avelines ou aux amandes pralinées, vous hachez trois onces d'amandes, et les mêlez avec un peu de

blanc d'œuf et une once de sucre fin. Vous les semez ensuite sur les gâteaux, après les avoir humectés avec du blanc d'œuf. Vous saupoudrez les amandes très-légèrement avec du sucre en poudre, et vous marquez vos gâteaux selon votre goût, et de la même manière que les précédents. Mettez au four chaleur modérée, et coupez-les étant froids.

Pour les faire au gros sucre, vous en employez en place d'amandes.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus pour garnir ces sortes de gâteaux de crème au chocolat, au café, à la vanille, à la rose, au marasquin, au rum, au raisin de Corinthe ou de muscat, aux amandes amères, aux avelines, aux pistaches, à la fleur d'orange pralinée, au zeste de bigarade, de citron, de cédrat, d'orange, à la moelle et aux rognons de veau.

PETITS GATEAUX FOURRÉS DE RIZ AU RAISIN DE CORINTHE.

Après avoir préparé deux abaisses, ainsi que vous l'avez fait pour les précédentes, vous les garnissez avec la moitié de l'appareil de la timbale de riz aux raisins de Corinthe; à cet effet, vous suivrez les procédés décrits à l'article consigné dans la 3e partie. Vous finissez ensuite vos gâteaux de la même manière que ci-dessus, glacés ou pralinés, aux avelines ou aux amandes ordinaires, ou bien au gros sucre.

Vous pourrez fourrer ces gâteaux avec toutes les sortes de riz décrits dans le chapitre des timbales de riz.

PETITS GATEAUX FOURRÉS A LA MANIÈRE ANGLAISE.

Lorsque vos abaisses sont disposées selon la règle, vous les garnissez avec l'appareil décrit pour la tourte à l'anglaise (*Voyez* cet article). Ensuite vous finissez l'opération de la manière accoutumée.

PETITS GATEAUX FOURRÉS A LA CRÈME AUX ÉPINARDS.

Vous garnissez vos abaisses avec l'appareil de la tourte à la crème d'épinards qui se trouve décrite dans la 5e partie; puis vous suivez les procédés ordinaires pour glacer ces gâteaux, ou les praliner aux avelines, aux amandes douces ou au gros sucre.

PETITS GATEAUX FOURRÉS DE MARMELADE D'ABRICOTS.

Votre abaisse étant disposée selon la coutume, vous la garnissez avec un pot de marmelade d'abricots; et après avoir marqué la forme de vos gâteaux (comme je l'ai indiqué au *gâteau aux pistaches*), vous découpez avec la pointe du couteau le milieu de chaque petit gâteau en forme d'épi; je dis découper, parce que vous devez percer la pâte (de dessus seulement), et y marquer avec la pointe du couteau le dessin indiqué, de manière qu'il s'entr'ouvre à la cuisson, cela fait un très-bon effet. Vous les cuisez à four gai et les glacez (à la flamme) selon la règle.

Vous pouvez également masquer ces gâteaux avec des amandes ordinaires, avec des avelines ou du gros sucre.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus pour faire des gâteaux fourrés de marmelade de pommes, de poires, de coins, de pêches, d'ananas, de groseilles, d'épines-vinettes, de verjus et de cerises.

PETITS GATEAUX FOURRÉS DE GROSEILLES ROUGES.

Ayez deux livres de groseilles rouges égrenées dont les pepins seront ôtés. Après avoir égoutté ce fruit, vous le mêlez avec huit onces de sucre en poudre; vous en garnissez aussitôt vos abaisses, lesquelles seront disposées selon la coutume; ensuite vous suivez l'opération ordinaire.

Vous procéderez de même pour faire ces gâteaux aux groseilles blanches.

PETITS GATEAUX FOURRÉS DE FRAISES OU DE FRAMBOISES

Après avoir épluché un moyen panier de fraises de bon fruit, mais un peu ferme de maturité, vous les mêlez avec six onces de sucre fin. Vous terminez vos gâteaux de la manière accoutumée.

Ces entremets sont délicieux; mais la pâte doit être extrêmement mince.

PETITS GATEAUX D'ABRICOTS GLACÉS.

Faites une abaisse de la même dimension que les précédentes, puis masquez-la également avec un pot de marmelade d'abricots, dont vous retirez les amandes susceptibles de s'y trouver. Mettez au four chaleur modérée. Lorsque la pâte est bien ressuyée,

vous retirez l'entremets du four, et lorsqu'il est refroidi, vous coupez ces gâteaux selon les formes ordinaires, c'est-à-dire en rond, en long, en croissant et en losange. La marmelade d'abricots se colore d'un glacé rougeâtre.

Cet entremets, à la marmelade de coins, est très-agréable.

PETITS GATEAUX DE MARMELADE DE POMMES DE RAINETTE.

Faites votre abaisse comme de coutume; masquez-la de marmelade de vingt-quatre pommes de rainette (que vous aurez préparées selon la règle) avec quatre onces de sucre et le quart d'un pot de marmelade d'abricots, le demi-zeste d'un citron haché. Vous saupoudrez ensuite légèrement le dessus avec du sucre en poudre. Mettez au four chaleur modérée. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

PETITS GATEAUX DE POMMES AUX PISTACHES.

C'est la même manière que ci-dessus. Lorsqu'ils sont cuits, vous masquez légèrement la surface des pommes avec un peu de marmelade d'abricots, puis vous semez dessus quatre onces de pistaches coupées en filets; vous remettez au four quelques minutes, afin que l'abricot se ressuie. Lorsqu'il est refroidi, vous détaillez vos gâteaux selon les formes accoutumées.

PETITS GATEAUX DE POMMES BANDÉES.

Lorsque l'abaisse est garnie ainsi que la précé-

dente, et que la marmelade est d'une égale épaisseur, vous y placez de petites bandes roulées, mais vous les placez en travers de l'abaisse, et à trois lignes de distance entre elles. Marquez la forme de vos gâteaux, et mettez-les au four chaleur modérée. Lorsque la pâte de dessous est cuite, vous les coupez selon les formes décrites précédemment.

PETITS NOUGATS DE POMMES PRALINÉES.

La marmelade de pommes étant placée sur l'abaisse comme ci-dessus, vous couvrez ensuite la pomme avec des amandes coupées en filets et pralinées avec du sucre et du blanc d'œuf. Après les avoir appuyés légèrement, vous les masquez avec du sucre en poudre, puis vous les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'ils seront cuits et refroidis, vous les couperez de même que les précédents.

PETITS GATEAUX DE PITHIVIERS PRALINÉS.

Faites votre abaisse comme de coutume, et masquez-la avec l'appareil du gâteau de Pithiviers ordinaire. Ensuite semez dessus quatre onces d'amandes coupées en filets et mêlées avec deux onces de sucre en poudre et un peu de blanc d'œuf; puis vous les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elle est de belle couleur et refroidie, vous la coupez soit en croissant, en rond, en losange ou en long.

PETITS GATEAUX DE PITHIVIERS AUX AVELINES.

Masquez l'abaisse de l'appareil (décrit aux *gâteaux*

de Pithiviers aux avelines) avec quatre onces d'avelines hachées et mêlées avec deux onces de sucre en poudre et un peu de blanc d'œuf. Suivez le reste du procédé de la manière accoutumée.

CHAPITRE XXV.

DES GIMBLETTES DE FEUILLETAGE PRALINÉES.

GIMBLETTES D'ABRICOTS AUX AVELINES.

Faites deux abaisses de même que les précédentes; mais donnez-leur treize pouces carrés, ensuite versez dessus un pot de marmelade d'abricots; et, après l'avoir masqué avec l'abaisse disposée à cet effet, détaillez vos gimblettes avec un coupe-pâte rond de deux pouces de largeur, ensuite videz-les en coupant le milieu avec un petit coupe-pâte de huit lignes de diamètre. Dorez-les ensuite légèrement, et placez le côté doré sur quatre onces d'avelines hachées et mêlées avec deux onces de sucre fin et un peu de blanc d'œuf. Au fur et à mesure que vous masquez ainsi vos gâteaux, vous les placez sur une plaque ou sur un plafond. Lorsque vous avez terminé ce travail, vous saupoudrez vos avelines de sucre en poudre. Mettez au four chaleur modérée; servez chaud ou froid et de belle couleur. Vous pouvez donner à ces gâteaux toutes les formes possibles.

GIMBLETTES DE PRUNES AUX AMANDES.

Vous procédez de même que ci-dessus; mais vous

remplacez l'abricot par un pot de marmelade de prunes de reine-claude, puis vous hachez quatre onces d'amandes douces, et les mêlez avec deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf: le reste du procédé est le même que ci-dessus.

GIMBLETTES DE PÊCHES AUX PISTACHES.

Préparez vos abaisses comme de coutume: garnissez-les avec un pot de marmelade de pêches, et après les avoir détaillées selon la règle, mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre passé au tamis de soie, et presque la moitié d'un blanc d'œuf. Remuez bien ce mélange, et masquez vos gâteaux avec. Dans ce qui vous reste de glace, vous joignez un peu de blanc d'œuf, et roulez dedans quatre onces de pistaches entières. Vos pistaches étant entourées légèrement de sucre, vous les placez en couronnes sur les gimblettes, que vous remettez au four, afin que le glacé se colore d'un blond à peine sensible.

Si vous voulez faire le dessus de ces gâteaux d'un beau vert printanier, vous hachez légèrement vos pistaches; et lorsque vos gimblettes sont masquées du glacé, vous semez dessus les pistaches. Mettez au four quelques minutes, afin de sécher le glacé sans le colorer.

Pour faire ces gimblettes au gros sucre, c'est la même manière de procéder. Vous masquez le dessus du glacé avec du gros sucre au lieu de pistaches.

On masque également ces sortes de gâteaux au sucre au cassé rose ou orange; et si l'on veut, on

sème sur ce beau glacé des pistaches hachées, du gros sucre ou du raisin de Corinthe, mêlé avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches.

CHAPITRE XXVI.

DES ENTREMETS DE FEUILLETAGE EN GÉNÉRAL, GLACÉS AU SUCRE AU CASSÉ, PRALINÉS, MÉRINGUÉS, AU GROS SUCRE, AUX PISTACHES ET PANACHÉS.

PETITS VOL-AU-VENT A LA CHANTILLY ET A LA VIOLETTE.

Après avoir donné six tours et demi à un litron de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, première partie), vous l'abaissez à une ligne d'épaisseur, puis avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de diamètre, vous détaillez l'abaisse en une trentaine de petites abaisses, que vous formez ensuite en anneaux, en coupant le milieu avec un coupe-pâte de quinze lignes de largeur; et avec les parures et le reste du feuilletage, vous faites une abaisse semblable à la précédente, et la coupez pareillement avec un coupe-pâte cannelé. Mouillez légèrement le dessus de ces petites abaisses, et à mesure que vous les humectez, vous placez dessus un anneau, que vous appuyez ensuite bien également, afin de souder les deux parties. Lorsque votre pâtisserie est placée sur un plafond, vous la dorez comme de coutume, et la mettez à four chaud. Lorsqu'elle est presque cuite, vous la saupoudrez également de sucre passé au ta-

nis de soie; ensuite vous la glacez à une flamme claire, comme de coutume.

Après avoir paré vos petits vol-au-vent par dessous, si cela est nécessaire, étant prêt à les servir, vous les garnissez de crème fouettée à la violette, vous pouvez garnir ces petits gâteaux avec toutes sortes de confitures.

PETITS VOL-AU-VENT GLACÉS AU GROS SUCRE GARNIS DE FRAISES.

Vous faites de petits vol-au-vent de même que ci-dessus, mais vous ne les glacez point à la flamme; vous faites cuire quatre onces de sucre au cassé, puis vous y glacez légèrement le dessus des gâteaux, et vous semez à mesure dessus du gros sucre; ensuite vous épluchez un moyen panier de belles fraises, vous en retirez à peu près le quart et les plus mûres, et les pressez fortement par l'étamine fine, afin d'en exprimer le suc. Après cette opération, vous mettez trois onces de sucre avec ce qui est resté du glaçage des gâteaux; et lorsque ce sucre est cuit au petit-cassé, vous y versez le suc des fraises. Écumez ce mélange, et aussitôt qu'il commence à s'attacher aux doigts, vous l'ôtez du feu. Lorsqu'il est prêt à servir, vous garnissez les petits vol-au-vent des fraises que vous aurez lavées, s'il est nécessaire; puis vous les masquez avec le sirop.

Vous procéderez de la même manière pour garnir cet entremets de framboises, de groseilles rouges ou blanches, dont vous ôterez les pepins.

PETITS VOL-AU-VENT PRINTANIERS.

Vous les glacez de même que ci-dessus, au sucre (quatre onces), au cassé; puis vous les masquez de pistaches hachées (quatre onces) à mesure qu'ils viennent d'être glacés. Au moment du service vous les garnissez de crème à la Chantilly à la vanille, puis, au milieu de chaque petit vol-au-vent, vous placez sur la crème une belle fraise ananas ou autres.

On peut garnir cet entremets de crème fouettée à la rose, au marasquin, au rum, à la fleur d'orange pralinée nouvelle, aux framboises, aux fraises, au suc de cerises, de groseilles et de verjus, puis au zeste de citron, de cédrat, de bigarade, d'orange, aux amandes amères, aux avelines, aux pistaches, au café, au chocolat et au cacao.

Pour cet effet on consultera le chapitre des *crèmes fouettées*, contenu dans mon *Cuisinier parisien.*

PETITS VOL-AU-VENT A LA CRÈME-PLOMBIÈRE ET AU CAFÉ.

Vous les glacez de même que les précédents avec du sucre cuit au cassé; puis vous les masquez avec deux onces de gros sucre, mêlé avec deux onces de pistaches hachées menu. Au moment du service, vous les garnissez d'une crème-plombière au café; mais afin que cette crème ne perde rien de son moelleux, vous aurez soin de la laisser à la glace jusqu'au moment de la servir.

On peut garnir ces petits vol-au-vent avec toutes les sortes de crèmes-plombières.

PETITS VOL-AU-VENT AU FROMAGE BAVAROIS ET AUX ABRICOTS.

Après avoir épluché et lavé deux onces de petit raisin de Corinthe, vous le faites sécher quelques minutes à la bouche du four, afin qu'il perde son humidité ; ensuite vous le mêlez avec deux onces de gros sucre, et vous en masquez le dessus des petits vol-au-vent à mesure que vous les glacez au sucre au cassé.

Lorsque vous êtes prêt à les servir, vous les garnissez en pyramides avec du fromage bavarois à l'abricot. A cet effet, vous marquerez seulement la moitié de cet appareil.

On procédera de même pour garnir ces petits entremets avec les différents fromages bavarois.

PETITS VOL-AU-VENT GARNIS DE GELÉE FOUETTÉE.

Après les avoir glacés au sucre au cassé, vous les masquez légèrement avec des anis de Verdun blancs ou rouges, puis vous les garnirez de gelée fouettée; mais ne faites que la moitié de cet appareil, tel que je l'ai décrit au chapitre des *gelées fouettées*. *Voyez* mon *Cuisinier parisien*.

On pourra encore garnir ces petits vol-au-vent de crème glacée, ou de gelées de fruits et liqueurs, sans oublier les crèmes à la française, et les crèmes-pâtissières. Mais pour rendre cette dernière garniture plus agréable encore, on ne doit faire sa crème qu'au moment du service, pour la

verser bouillante dans les petits vol-au-vent, qui doivent au moins être tièdes, de manière que ces excellents entremets sont toujours mangés avec un nouveau plaisir.

Ce petit vol-au-vent est véritablement un gâteau privilégié, car si je citais toutes les friandises dont il est susceptible d'être garni, certainement je pourrais, sans exagérer, en porter la série à plus de cent cinquante, ce qui en fait un entremets aussi agréable que distingué.

Je donne la préférence à ces sortes de petits gâteaux, parce que le feuilletage étant bien fait et bien cuit, il rend cette pâtisserie très-agréable à manger, attendu qu'elle est croustillante et qu'elle a l'extrême avantage d'être légère et facile à digérer. D'un autre côté, la croûte est très-mince, et son intérieur contient une plus grande quantité de garnitures (toutes plus friandes les unes que les autres), qu'aucun autre gâteau que je connaisse ; cet excellent mets est un des plus délicats. Nos anciens en faisaient un très-grand cas, et le servaient souvent.

PETITS PUITS D'AMOUR AUX PISTACHES.

Après avoir abaissé le feuilletage de la même manière que ci-dessus, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses, avec un coupe-pâte de dix-huit lignes de largeur, rond et uni ; ensuite vous les coupez au milieu avec un coupe-pâte d'un pouce de diamètre. Vous détaillez encore vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de largeur, et après les avoir placées sur un plafond, vous

es dorez légèrement, et placez au milieu l'abaisse n couronne. Vous l'appuyez également; vous doez le dessus et les mettez au four chaud; lorsqu'eles sont cuites, vous les laissez refroidir, et après es avoir parées par-dessous, vous glacez le dessus e la couronne dans du sucre cuit au cassé. Aussiôt que vous les sortez du poêlon, vous les posez ur des pistaches hachées très-fines. Cette opération erminée, vous enfoncez le fond du petit puits, fin qu'il contienne plus de confiture. Après les voir garnis, vous placez sur la confiture une belle aise ananas (ou une cerise confite), laquelle par on entourage de pistaches, produit un très-bel effet.

PETITS PUITS D'AMOUR AU GROS SUCRE.

Vous procédez de la même manière que ci-desus, mais vous les masquez de gros sucre au lieu de istaches. Vous placez au milieu de la couronne un eau grain de verjus confit, une cerise ou une aise.

On garnit ces petits gâteaux de toutes sortes de onfitures et de crèmes; on les fait également en rré, en ovale ou en losange.

Vous les glacez encore au four, saupoudrés de ucre fin. Vous les masquez aussi de raisin de Conthe mêlé avec du gros sucre, ou du gros sucre êlé avec des pistaches hachées, ainsi qu'aux anis ancs ou roses.

PETITS GATEAUX EN MOSAÏQUE.

On nomme ces gâteaux mosaïques, parce que

c'est réellement une mosaïque à jour qui en fait l'ornement. Cette mosaïque est ronde et de deux pouces de diamètre : elle est gravée sur une petite planche de bois de noyer de trois pouces carrés; elle se compose de petites bandes d'une bonne ligne de largeur et autant de profondeur, puis elles sont séparées entre elles de deux petites lignes, et se croisent en formant un petit treillage en losange ou en carré. Enfin toutes ces petites bandes se tiennent par le moyen d'une bande circulaire qui les encadre, de deux petites lignes de largeur : ces petites bandes sont triangulaires, dont la pointe de l'angle se trouve au fond de la gravure. Je donne ces détails, afin que les personnes qui ne les connaissent pas puissent les faire graver d'après cet exposé.

Manière de s'en servir. Faites une abaisse d'une ligne d'épaisseur avec de la pâte à dresser les pâtés chauds. Détaillez-la en une trentaine de petites abaisses, avec un coupe-pâte uni de deux pouces de diamètre; saupoudrez légèrement de farine la pâte et la mosaïque; appuyez la pâte, afin de l'incruster dans la gravure, puis vous passez légèrement la lame du couteau entre la pâte et la planche; ensuite avec la pointe du couteau vous levez une partie du bord de la mosaïque, puis avec le bout des doigts vous la séparez de la planche, de manière que l'abaisse se trouve découpée de l'empreinte parfaite de la gravure. Vous procéderez de la même manière pour lever successivement toutes vos mosaïques.

Ayez un litron de feuilletage à six tours, et après l'avoir abaissé de deux bonnes lignes d'épaisseur,

vous le détaillez avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de diamètre; vous en placez trente sur une plaque que vous aurez légèrement mouillée; ensuite vous humectez le bord des abaisses, et posez au milieu de chacune d'elles le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, de pêches, d'ananas ou de coins. Arrangez également cette marmelade et masquez-la avec une mosaïque que vous appuyez ensuite sur l'abaisse, afin de les unir pour contenir entre elles la confiture; dorez légèrement et mettez au four chaud. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur et prêtes à servir, vous masquéz les mosaïques avec du sirop de pommes, de groseilles, de cerises ou de verjus, ou simplement du sirop ordinaire.

MOSAÏQUES GLACÉES AU SUCRE ROSE.

Lorsque vos mosaïques ont été préparées et cuites de la même manière que les précédentes, vous faites cuire quatre onces de sucre au cassé, dans lequel vous aurez joint une petite infusion de cochenille ou de rouge végétal; vous y glacerez le dessus des mosaïques.

MOSAÏQUES AUX PISTACHES.

Après avoir pilé quatre onces de pistaches, vous les broyez avec le quart d'un pot de marmelade d'abricots, et garnissez de ce mélange vos mosaïques, que vous aurez préparées selon la règle. Lorsqu'elles sont cuites, vous les glacez de même que ci-dessus (vous n'y mettez point de cochenille), et à mesure

que vous les sortez du poêlon, vous roulez le bord de la mosaïque sur des pistaches hachées, afin que cette couronne de verdure rende plus brillant encore le milieu du glacé.

MOSAÏQUES AUX AVELINES ET AU GROS SUCRE.

Vous suivez les procédés décrits précédemment, en pesant quatre onces d'avelines grillées en place de pistaches; après les avoir glacées de sucre au cassé, vous roulez le bord de la mosaïque sur du gros sucre, de manière que le glacé se trouve encadré de gros sucre, ce qui produit un très-bel effet.

Pour faire ces mosaïques aux amandes amères, vous pilerez une once de ces amandes, et trois de douces; le reste de l'opération se termine de même que ci-dessus.

TARTELETTES MOSAÏQUES A LA MARMELADE DE PÊCHES.

Après avoir fait trente mosaïques pareilles aux précédentes, vous foncez trente moules à tartelettes avec de petites abaisses de feuilletage à dix tours, de deux pouces de largeur et d'une bonne ligne d'épaisseur; vous les garnissez de marmelade de pêches, et les mouillez légèrement sur le bord; vous y placez ensuite la mosaïque, et la soudez au bord de la tartelette. Dorez et mettez au four chaud. Après être retirées du four, vous les masquez de sirop de sucre ou de confitures.

Vous procéderez de la même manière pour faire ces sortes de tartelettes à la marmelade d'abricots,

l'ananas, de coins, de poires, de pommes d'api et de rainette, à la vanille; vous glacerez ces entremets au sucre au cassé rose, blanc, ou au caramel.

TARTELETTES MOSAÏQUES DE CERISES CONFITES.

Égouttez deux pots de cerises; foncez vos tartelettes comme de coutume, et après les avoir garnies chacune de huit ou neuf cerises, vous les masquez de même que ci-dessus avec une mosaïque. Dorez-les et mettez-les au four chaud. Lorsqu'elles sont cuites, vous les masquez légèrement de sirop de cerises.

C'est la même manière de procéder pour les faire au verjus.

TARTELETTES MOSAÏQUES AUX PISTACHES GLACÉES.

Après avoir émondé et lavé huit onces de pistaches, vous en pesez six (hachez le reste), que vous mêlez avec un pot de confitures d'abricots; ensuite vos tartelettes étant terminées de la manière accoutumée, et cuites de même, vous les glacez au sucre au cassé, et à mesure vous semez dessus les pistaches hachées; mettez-en peu sur chacune d'elles, afin d'en avoir assez pour le tout.

TARTELETTES MOSAÏQUES AUX AVELINES GLACÉES.

Pilez huit onces d'amandes d'avelines, et mêlez-les avec un pot de marmelade d'abricots; garnissez, finissez et cuisez vos tartelettes comme de coutume;

puis glacez-les au sucre au cassé, et semez dessus du gros sucre.

TARTELETTES MOSAÏQUES AUX AMANDES AMÈRES GLACÉES.

Pilez parfaitement trois onces d'amandes douces et une once d'amères; le reste de l'opération est absolument le même que ci-dessus.

TARTELETTES MOSAÏQUES GLACÉES AU RAISIN DE CORINTHE.

Après avoir nettoyé huit onces de raisin de Corinthe, vous en mêlez six avec un pot de marmelade d'abricots, et terminez vos tartelettes selon la règle. Lorsqu'elles sont cuites, vous les glacez au sucre au cassé, et semez dessus des raisins de Corinthe lavés et séchés au four, afin de leur ôter leur humidité, et qu'ils puissent s'attacher au glacé.

TARTELETTES MOSAÏQUES DE POMMES PRALINÉES A LA VANILLE.

Épluchez douze pommes de rainette, et faites-les cuire avec quatre onces de sucre et une demi-gousse de vanille hachée très-fine; votre marmelade de pommes étant desséchée à point, vous la laissez refroidir; ensuite vous y mêlez deux cuillerées de marmelade d'abricots. Garnissez-en vos tartelettes, lesquelles seront foncées selon la règle; vous masquez ensuite vos trente tartelettes avec des mosaïques que vous dorez et masquez avec quatre onces d'amandes douces, hachées et mêlées avec deux onces

le sucre en poudre, et le demi-quart d'un blanc d'œuf. Vous appuyez légèrement ces amandes dessus et autour des tartelettes; vous les saupoudrez de sucre en poudre, et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont colorées dessus et dessous d'une belle teinte rougeâtre, vous les ôtez du four.

Pour les praliner aux avelines, vous hacherez quatre onces d'amandes d'avelines en place d'amandes ordinaires; voilà toute la différence.

On procédera de la même manière pour praliner aux avelines ou aux amandes les tartelettes de marmelade d'abricots, de pêches, d'anánas, de coins, de pommes d'api, de poires, de cerises, de verjus, ainsi que celles de pistaches et d'abricots, ou d'avelines et d'abricots, telles que je les ai décrites à l'article précédent.

Vous pouvez encore masquer ces sortes de tartelettes de cette manière : Lorsque votre entremets est cuit, vous masquez un peu épais le dessus des tartelettes avec un blanc d'œuf fouetté, et y mêlez une cuillerée de sucre fin; après les avoir saupoudrées de sucre, vous semez dessus du gros sucre ou des pistaches, ou des raisins de Corinthe mêlés avec du gros sucre; ensuite vous les remettez au four pour y prendre couleur.

PETITS GATEAUX RENVERSÉS A LA GELÉE DE GROSEILLES.

Abaissez un litron de feuilletage à sept tours (*Voyez* cet article, 1[re] partie), à une ligne d'épaisseur; puis vous le détaillez avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre; et après l'avoir mouillé

très-légèrement, vous le pliez en deux, et appuyez dessus avec le bout des doigts. Rangez-en vingt-quatre sur un plafond un peu mouillé; mettez-les à deux pouces de distance les uns des autres; puis après les avoir dorés, vous les mettez au four chaud. Lorsqu'ils sont presque cuits, vous les saupoudrez de sucre fin, et les glacez au four à la flamme.

Au moment du service, vous placez sur chacun d'eux un filet de belle gelée de groseilles roses.

PETITS GATEAUX RENVERSÉS A LA GELÉE DE POMMES.

Vos renversés étant préparés et glacés de même que les précédents, vous les masquez de nappes de gelée de pommes de l'épaisseur d'une ligne. Ce gâteau est des plus attrayants.

PETITS GATEAUX RENVERSÉS GLACÉS AUX PISTACHES.

Faites-les de la même manière que les précédents; alors faites cuire au cassé quatre onces de sucre. Trempez-y légèrement le dessus des gâteaux; et à mesure que vous les sortez du poêlon, vous semez dessus des pistaches coupées en filets.

Vous procéderez de même pour les masquer de gros sucre, ou raisin de Corinthe mêlé de gros sucre, de même du gros sucre mêlé de pistaches hachées.

Puis vous les glacez de même avec du sucre rose, au safran ou au caramel; le gros sucre fait un bel effet sur ces trois couleurs.

CANAPÉS GARNIS D'ABRICOTS.

Donnez sept tours et demi à un litron de feuilletage (*Voyez* cet article, 1re partie), et en le tourant, vous le disposez comme pour une bande de tourte d'entremets. Ce feuilletage doit avoir trois pouces de largeur sur deux petites lignes d'épaisseur; coupez vos canapés avec la pointe du couteau, en leur donnant trois bonnes lignes de largeur; ensuite vous les placez du côté coupé sur la plaque. Vous en rangerez cinquante, et les mettrez à deux pouces de distance les uns des autres (ces sortes de gâteaux ne se dorent point). Mettez-les à four chaud; lorsqu'ils sont colorés bien blond, vous les saupoudrez de sucre fin, et les glacez à la flamme, et aussitôt qu'ils sont sortis du four, vous les détachez et les changez de plafond.

Lorsqu'ils sont prêts à servir, vous les masquez légèrement avec de la marmelade d'abricots, puis vous les dressez en couronnes.

CANAPÉS AUX PISTACHES GARNIS DE GELÉE DE POMMES.

Vous les faites comme les précédents. Lorsqu'ils sont glacés, vous fouettez un blanc d'œuf et le mêlez avec deux onces de sucre fin; vous masquez légèrement le pourtour des canapés, et les masquez ensuite de pistaches hachées très-fines. Vos gâteaux ainsi préparés, vous les mettez deux minutes au four seulement; lorsqu'ils sont refroidis, vous les

garnissez avec de la gelée de pommes. Cet entremets est très-distingué.

Vous procéderez de même pour les entourer au gros sucre : vous garnissez alors ceux-ci de gelée de groseilles roses. Vous les garnirez aussi avec toutes sortes de confitures.

Vous pouvez encore les garnir de marmelade de coins, de poires, de pommes; vous les masquerez ensuite avec un peu de gelée de pommes.

Vous pouvez aussi masquer ces sortes de gâteaux de toutes sortes de glaces royales de couleur.

PETITS GATEAUX D'ABRICOTS.

Donnez sept tours à un litron de feuilletage, et, après l'avoir abaissé à une ligne d'épaisseur et de quinze pouces de longueur, placez dessus et à deux pouces près du bord de l'abaisse six fois le quart d'une cuillerée de marmelade d'abricots, c'est-à-dire à six reprises différentes et à deux pouces et demi de distance les uns des autres. Mouillez légèrement le tour de la pâte où est placée la confiture; ployez le bord de l'abaisse de deux pouces de largeur; appuyez la pâte à l'entour de la confiture, afin de souder les deux abaisses et qu'elles contiennent parfaitement entre elles la marmelade d'abricots. Vous les détaillez ensuite avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces et demi de diamètre; mais vous ne coupez vos gâteaux que demi-circulaires, c'est-à-dire qu'avec la moitié du coupe-pâte vos gâteaux doivent avoir deux petits pouces de largeur sur deux et demi de longueur. Vous recommencez quatre fois

cette opération, ce qui vous donnera vingt-quatre gâteaux. Placez-les à deux pouces de distance les uns des autres sur une plaque légèrement mouillée, et, après les avoir dorés comme de coutume, vous les mettez à four chaud; lorsqu'ils sont presque cuits, vous les saupoudrez de sucre, ensuite vous les glacez à la flamme.

PETITS LIVRETS D'ABRICOTS.

Vous les préparez absolument de même que ci-dessus; vous les coupez avec la pointe du couteau, et leur donnez deux pouces et demi de longueur sur dix-huit de largeur. Vous suivrez le reste du procédé comme il est dit précédemment.

Si vous humectez le dessus de ces petits livrets avec du blanc d'œuf, et que vous les masquiez ensuite de sucre écrasé, vous les ferez cuire à four chaleur modérée. Ces gâteaux s'appellent alors *des feuillantines*.

Vous pouvez garnir les trois espèces de gâteaux décrits ci-dessus, avec toutes sortes de marmelades de fruits, et avec les diverses crèmes-pâtissières contenues dans le chapitre des soufflés.

PETITS CANNELONS GLACÉS ET GARNIS DE GELÉE DE POMMES.

Abaissez un demi-litron de feuilletage à dix tours; donnez à cette abaisse dix-huit pouces carrés, et détaillez-la en vingt-quatre petites bandes de neuf lignes de largeur : ayez près de vous vingt-quatre

petites colonnes de bois de hêtre tourné, de six pouces de longueur sur six lignes de diamètre, et qu'ils perdent une ligne de fût d'un bout à l'autre, afin que le bout le plus petit quitte plus facilement la pâte quand elle sera cuite. Beurrez ensuite légèrement ces colonnes, puis, après avoir humecté six bandes de feuilletage seulement, vous commencez avec le bout d'une bande à masquer le bout le plus mince d'une colonne, en tournant la colonne de manière que vous formiez une espèce de vis tournante de quatre pouces de longueur; vous suivez les mêmes procédés pour le reste des colonnes, que vous placez sur deux plaques, à deux pouces de distance entre elles. Dorez légèrement le dessus, et mettez au four chaud. Lorsque ces cannelons sont cuits de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin et les glacez au four à la flamme selon la règle; aussitôt qu'ils sont sortis du four, vous ôtez les colonnes, et placez à mesure les cannelons sur un plafond froid. Au moment du service, vous les garnissez de gelée de pommes, ou de telles confitures que vous voudrez employer.

CANNELONS PRALINÉS AUX AVELINES.

Hachez très-fin quatre onces d'amandes d'avelines, et mêlez-les avec deux onces de sucre et le demi-quart d'un blanc d'œuf; vos cannelons étant préparés de même que ci-dessus et prêts à mettre au four, vous les placez tour-à-tour du côté doré sur les avelines, afin de les masquer de ce mélange; et à mesure, vous avez soin de les replacer à la même place qu'ils te-

naient sur le plafond où ils étaient rangés. Mettez au four chaleur modérée, donnez-leur une belle couleur jaunâtre, et terminez l'opération comme la précédente.

CANNELONS AU GROS SUCRE.

Vous les préparez selon la règle, et après les avoir terminés, vous les posez du côté doré sur du gros sucre, et aussitôt qu'ils sont tous masqués, vous les mettez au four chaleur modérée. Étant cuits bien blonds, vous ôtez les colonnes, et finissez le reste du procédé comme de coutume.

CANNELONS MÉRINGUÉS AUX PISTACHES.

Vous mettez vos cannelons à four chaud, lorsqu'ils sont dorés seulement; ensuite vous les cuisez de belle couleur. Une heure après être refroidis, vous fouettez un blanc d'œuf que vous mêlez avec deux onces de sucre; masquez légèrement six cannelons de ce mélange : saupoudrez-les ensuite de sucre fin, et masquez-les de pistaches (quatre onces) coupées en filets. Lorsque tous vos cannelons sont ainsi préparés, vous les remettez au four quelques minutes, afin qu'ils se colorent légèrement; suivez l'opération de la manière accoutumée.

CANNELONS MÉRINGUÉS AU RAISIN DE CORINTHE.

Lorsque vos cannelons sont masqués comme ci-dessus de blanc d'œuf et de sucre, vous y semez

deux onces de gros sucre, mêlé avec deux onces de raisin de Corinthe, bien lavé et séché ensuite à la bouche du four. Suivez le reste du procédé comme je l'ai décrit précédemment.

CANNELONS MÉRINGUÉS.

Fouettez deux blancs d'œufs, et, après les avoir mêlés avec deux onces de sucre fin, vous en masquez vos cannelons comme de coutume. Ensuite vous écrasez quatre onces de sucre pour en masquer les cannelons que vous mettez à four doux. Donnez une belle couleur blonde, et lorsqu'ils sont retirés du four, vous ôtez à l'instant les colonnes des cannelons. Au moment du service, vous les garnissez selon la règle.

PETITES BOUCHÉES GLACÉES A LA PATISSIÈRE.

Après avoir donné dix tours à un litron de feuilletage, vous en faites une abaisse de l'épaisseur d'une bonne ligne; puis vous la détaillez avec un coupe-pâte rond-uni de deux petits pouces de diamètre. Vous coupez ensuite une trentaine de ces petites abaisses en forme d'anneaux avec un petit coupe-pâte de quinze lignes de largeur; puis avec toutes les parures, vous faites une abaisse pareille à la précédente, et la détaillez de même. Mouillez légèrement le dessus de ces fonds pour y placer les anneaux, et appuyez-les également; humectez (très-peu) les dessus, à mesure que vous les finissez. Lorsqu'ils sont terminés, et que leur humidité se trouve presque sèche, vous les saupoudrez également de sucre en

poudre. Vous les placez à distance égale sur un plafond, et les mettez au four gai.

Cette cuisson n'est pas très-aisée, en ce que le sucre se fond et se colore à mesure que la cuisson s'opère. Lorsque ces gâteaux sont d'une parfaite cuisson, leur glacé doit être d'un beau brillant rougeâtre, ressemblant, en quelque façon, au glacé du sucre cuit (au poëlon) au caramel. Vous garnissez vos petites bouchées, de confitures de toute espèce, ainsi qu'avec les crèmes fouettées.

Vous procéderez de la même manière que ci-dessus pour faire ces petites bouchées de forme carrée, ovale, en losange et en croissant.

PETITES BOUCHÉES MÉRINGUÉES AUX PISTACHES.

Vos gâteaux étant disposés comme les précédents, vous semez dessus du sucre fin, mais sans humecter la pâte. Mettez-les au four chaleur modérée : le dessus de ces bouchées doit être d'un beau blond.

Mêlez ensuite quatre onces de sucre fin avec deux blancs d'œufs fouettés ; masquez légèrement, avec ce mélange, le bord de six bouchées, et glacez-les de sucre fin. Ayez ensuite quatre onces de pistaches émondées, que vous aurez coupées chacune en travers et en biais, de manière que chaque moitié étant posée sur le côté coupé, doive s'incliner ; vous les placez ainsi en couronne sur le bord des bouchées, en sorte que la perle de pistaches se trouve penchée sur le bord extérieur du gâteau.

Votre entremets étant terminé, vous le mettez au four quelques minutes pour que le blanc d'œuf s'y

colore légèrement ; puis, après avoir remué le reste du blanc d'œuf, vous en faites trente petites méringues, que vous formez en coquille de limaçon sur du papier. Lorsque vous avez saupoudré de sucre fin, et que ce sucre est fondu par l'humidité de la méringue, vous les placez sur une planche, et les mettez au four chaleur douce. Lorsqu'elles sont de belle couleur, vous les séparez du papier, placez le côté coloré sur un plafond, et les remettez au four pour sécher intérieurement.

Au moment du service, vous garnirez vos bouchées de crème fouettée aux pistaches, puis vous couvrez chaque gâteau avec une moitié de méringue.

On peut, après avoir masqué les bords de ces bouchées de blanc d'œuf, les masquer de nouveau de gros sucre ou de pistaches hachées très-fines. Ces deux genres de bordures font un bel effet.

On peut également garnir l'intérieur de toutes les crèmes et confitures possibles.

PETITES BOUCHÉES PERLÉES.

Vos bouchées étant cuites comme les précédentes, vous prenez (fouettés) deux blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec quatre cuillerées de sucre passé au tamis de soie : quand ce mélange est bien amolli, vous en masquez six bouchées seulement; puis, avec du blanc d'œuf, vous formez, avec la pointe du couteau, des perles grosses comme un beau grain de raisin (ou plus petites), et les posez à mesure en couronnes sur le masqué et à quatre lignes de distance entre elles. Ensuite vous les saupoudrez légèrement de sucre passé au tamis

de soie. Suivez la même manière pour perler le reste de l'entremets, et mettez-le au four pour y sécher seulement le blanc d'œuf; mais ayez soin qu'il conserve sa blancheur. Lorsqu'il est refroidi, vous mettez entre chaque perle une plus petite perle de gelée de groseilles roses; ce qui fait le plus joli effet possible : on croit voir un petit bracelet entouré de perles et de rubis. Garnissez l'intérieur de marmelade d'abricots, de gelée de pommes, de crème aux pistaches.

Pour les garnir à la gelée de groseilles roses, au verjus, à la gelée de pommes, vous mettez une petite perle de marmelade d'abricots en place de la groseille rose.

Un jour j'eus la patience de glacer au sucre au cassé des grains de raisin de Corinthe bien égaux en grosseur, et que j'avais placés entre chaque petite perle. Je fus long-temps, il est vrai; mais cet entremets étant garni de belle gelée de groseilles roses, fut d'une grande beauté. On pourrait dans des momens de loisir, garnir de la même manière les entremets qui, en général, sont ornés de perles.

PETITES BOUCHÉES PERLÉES AU RAISIN DE CORINTHE.

Lorsque vos bouchées sont perlées et glacées de sucre comme les précédentes, vous placez au milieu de chaque petite perle un petit grain de raisin de Corinthe, puis encore un grain entre elles, et les mettez sécher quelques minutes au four. Après être refroidi, vous masquez les grains de raisin avec un peu de gelée de pommes. Garnissez vos bouchées de la manière accoutumée.

PETITES BOUCHÉES PERLÉES AUX PISTACHES.

Après avoir perlé et glacé de même que ci-dessus, vous placez entre chaque perle la moitié d'une pistache coupée en long. Mettez quelques minutes au four pour y sécher le blanc d'œuf; lorsqu'elles sont froides, vous masquerez légèrement les pistaches avec un peu de gelée de pommes, puis vous garnirez selon la règle.

On peut laisser ces bouchées plus de temps au four, afin qu'elles s'y colorent d'un beau blond.

On perle encore ces bouchées d'une autre manière : on forme les petites perles ovales, puis on les place de manière que la bordure de la bouchée ressemble un peu à une vis. Glacez, et faites sécher au four comme de coutume; puis vous mettrez, entre chaque petite cannelure, un petit filet de gelée de groseilles roses ou de marmelade d'abricots, ou un petit filet de pistaches placé avant de faire sécher le blanc d'œuf.

PETITES BOUCHÉES AU GROS SUCRE.

Ce sont les mêmes que ci-dessus, c'est-à-dire qu'après les avoir faites, vous les masquez légèrement avec un mélange de sucre très-fin et de blanc d'œuf un peu ferme, ensuite vous posez le côté glacé sur du gros sucre; après être masqué, vous les mettez au four, deux minutes seulement. Au moment du service, vous les garnirez de belle gelée de groseilles roses ou de marmelade d'abricots, ou de crème au chocolat, à la rose, aux pistaches ou au café.

PETITES BOUCHÉES AU RAISIN DE CORINTHE.

Épluchez et lavez deux onces de raisin de Corinthe ; mettez-les quelques minutes sécher au four, et mêlez-y deux onces de gros sucre; masquez vos bouchées de même que les précédentes, et masquez-les encore avec le mélange de gros sucre et de raisin. Garnissez-les de marmelade d'abricots, d'ananas, ou de gelée de groseilles de Bar et de gelée de pommes de Rouen, de crème à la rose, à la violette, à l'orange ou aux pistaches.

PETITES BOUCHÉES AUX PISTACHES.

Après avoir émondé quatre onces de pistaches, vous les séparez en deux et en longueur ; puis vous masquez les bouchées comme les précédentes, mais cinq ou six à-la-fois seulement ; vous placez ensuite sur chaque bouchée douze moitiés de pistaches en forme de zigzag ou en forme de tresse, ou vous les poserez toutes du même sens à côté les unes des autres et à deux lignes de distance entre elles. Mettez-les au four deux minutes, et, au moment du service, vous les garnirez de crème à la vanille, au café, à la rose, au chocolat, à la marmelade d'abricots, à la gelée de groseilles rouges ou blanches, ou de gelée de pommes.

Vous pouvez hacher les pistaches pour en masquer les bouchées : cette manière fait plus d'effet.

PETITES BOUCHÉES AUX ANIS ROSES DE VERDUN.

Vous masquez vos bouchées de la manière accou-

tumée, et sur le masqué vous joignez des anis roses. Garnissez de crème blanche, de gelée de groseilles blanches, de gelée de pommes ou de marmelade d'abricots.

PETITES BOUCHÉES AUX ANIS BLANCS.

Vous procédez de même que ci-dessus, et masquez vos bouchées d'anis blancs; vous les garnissez de gelée de groseilles roses, de verjus, d'abricots, ou de crème fouettée à la rose, à la violette, à l'orange, aux pistaches et au chocolat.

PETITES BOUCHÉES GLACÉES (A LA ROYALE) AU CHOCOLAT.

Vous les masquez de même que les précédentes, mais avec un glacé royal au chocolat. Vous les garnissez comme de coutume.

On masque également ces bouchées à la glace royale, au café, au safran, à la violette, à la rose, à l'orange, au citron et aux pistaches.

On met quelquefois sur ces sortes de glaces de couleur du raisin de Corinthe, des pistaches, des anis blancs et roses, du gros sucre; mais toutes ces bigarrures sont de mauvais goût. Le gros sucre seul peut y être admis, attendu qu'il convient à toute chose; il enrichit, donne du ton et de l'élégance, et tout par lui est distingué. On les glace encore au sucre au cassé de toutes sortes de couleurs.

PETITES FANTAISIES AUX PISTACHES.

Donnez dix tours à un litron de feuilletage, et.

après l'avoir abaissé à une ligne d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond, large de deux pouces, et à huit cannelures seulement; vous faites ensuite un pareil nombre de petites abaisses. Détaillez avec un coupe-pâte rond-uni de quinze lignes de largeur; videz ceux-ci avec un coupe-pâte de onze lignes de diamètre; mouillez légèrement le dessus de ces petites couronnes, que vous placez sur les abaisses cannelées. Appuyez-les un peu, afin de souder les deux parties; saupoudrez-les légèrement avec du sucre en poudre, et après les avoir rangés sur un grand plafond, mettez-les au four chaleur modérée. Lorsqu'ils sont cuits bien blonds et refroidis, vous masquez le dessus des cannelures de la grande abaisse avec du blanc d'œuf mêlé de sucre; vous semez dessus du gros sucre, et les mettez deux minutes au four seulement, afin que le blanc ait le temps de s'y ressuyer. Vous masquez encore le dessus de la couronne de blanc d'œuf; puis vous les retournez de ce côté. Mettez dessus des pistaches hachées très-fines; remettez deux minutes encore vos gâteaux au four. Lorsqu'ils sont prêts à servir, vous garnissez l'intérieur des couronnes aux pistaches, de gelée de pommes ou de groseilles, ou de belle marmelade d'abricots.

PETITES FANTAISIES AU GROS SUCRE.

Vous les faites ainsi que les précédentes; mais vous masquez la couronne au gros sucre, et dessus les cannelures vous mettez des pistaches hachées; voilà toute la différence. Vous garnissez ces sortes

de gâteaux avec toutes les confitures possibles ou avec les crèmes à la Chantilly de toute odeur.

Vous pouvez également glacer le dessus des couronnes au sucre de couleur cuit au cassé, ou avec les glaces royales de diverses couleurs. Vous ne masquerez pas moins le dessus des cannelures comme ci-dessus, avec du gros sucre ou des pistaches.

PETITS QUADRILLES AUX QUATRE FRUITS.

Ayez un coupe-pâte de deux pouces carrés, c'est-à-dire que ce moule se compose de quatre grandes cannelures, dont chacune doit avoir un pouce de diamètre. Après avoir donné neuf tours à un litron de feuilletage, vous l'abaissez à deux petites lignes d'épaisseur; ensuite vous détaillez vingt-quatre gâteaux avec le coupe-pâte ci-dessus : avec les parures, vous faites une petite abaisse d'une ligne d'épaisseur, que vous détaillez en quatre-vingt-seize petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni d'un pouce de diamètre. Vous coupez ensuite le milieu de ces petites abaisses avec un coupe-pâte rond de huit lignes de diamètre : vous mouillez ensuite légèrement quatre de ces petites couronnes, et vous en placez une sur chaque cannelure du gâteau : vous les appuyez un peu pour souder les deux abaisses. Comme cette opération est longue, lorsque vous avez six gâteaux, couverts de quatre anneaux chacun, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les rangez de suite sur un grand plafond. Vous recommencez trois fois encore la même opération, ce qui vous donnera vingt-quatre quadrilles. Mettez-les au four chaleur

modérée; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur et refroidis, vous masquez légèrement le dessus des quatre petites couronnes de chaque gâteau avec du blanc d'œuf mêlé de sucre; puis vous les masquez encore avec des pistaches hachées très-fines ou du gros sucre très-fin. Lorsque l'entremets est ainsi préparé, vous le remettez quelques minutes au four; et au moment du service, vous garnissez de cette manière les quatre couronnes de chaque gâteau: dans l'une vous mettez de la gelée de pommes, à côté de celle-ci de la marmelade d'abricots; ensuite de la gelée de groseilles blanches, puis de la marmelade de prune de mirabelle, ou d'abricots.

Mais pour servir ces sortes de gâteaux dans toute la beauté dont ils sont susceptibles, vous les finirez de cette manière : lorsqu'ils sont cuits, vous masquez les deux couronnes qui se trouvent en face l'une de l'autre avec de la glace blanche à la royale (*Voyez* cet article); puis vous semez dessus des pistaches hachées bien fines. Vous masquez ensuite les deux autres couronnes avec de la glace royale couleur pistache, et dessus du gros sucre un peu fin, de manière que vous avez une couronne aux pistaches sur un fond très-blanc, et l'autre au gros sucre sur un fond couleur pistache: à côté de celle-ci, une aux pistaches fond blanc; l'autre au gros sucre fond pistache. Garnissez ces jolis gâteaux d'une seule couleur de confiture, comme, par exemple, de gelée de pommes ou de groseilles roses de Bar, ou de marmelade d'abricots. Ces gâteaux, quoique de trois couleurs tranchantes, n'en sont pas moins très-distingués et très-pittoresques à la vue.

Vous pourrez encore masquer les couronnes de glace rose et y semer du gros sucre, ou bien masquer de glace au chocolat et ensuite au gros sucre.

QUADRILLES PRALINÉS AUX AVELINES.

Lorsque vos gâteaux sont préparés, ainsi que les précédents, avant d'être cuits, vous dorez légèrement le dessus des petites couronnes, et les placez de ce côté sur quatre onces d'avelines hachées fines, et mêlées avec deux onces de sucre fin et le quart d'un blanc d'œuf. Vous masquez ainsi tour à tour les vingt-quatre quadrilles. Lorsqu'ils sont rangés bien également sur un plafond, vous les mettez au four chaleur modérée, et les cuisez d'une belle couleur blonde. Au moment du service vous les garnissez de toutes sortes de confitures.

Quoique ces quadrilles ne soient point aussi brillants que les précédents, ceux-ci sont pourtant plus agréables à manger; ce sont les avelines qui leur donnent cette prééminence.

Vous les pralinez de même avec des amandes ordinaires.

PETITES ROSACES AU GROS SUCRE.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours) à deux lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni, du diamètre de deux pouces; donnez ensuite un tour aux parures, et avec un coupe-pâte uni de quinze lignes de diamètre, détaillez de petits croissants de

eux lignes de largeur; mouillez cinq de ces croisants, que vous placez ainsi : posez le bout d'un roissant au milieu d'une petite abaisse ronde, et ites-le tourner jusqu'auprès du bord de l'abaisse; nsuite, posez la pointe d'un autre croissant encore u milieu, et faites-le tourner à un bon pouce de stance de celui déja placé. Vous faites tourner la ointe de façon qu'elle vienne se joindre tout près u premier croissant; placez encore trois croissants : la même manière, afin que ces cinq croissants forent une espèce de rosace tournante, qui masque ute la surface du gâteau. Lorsque vous avez six tteaux terminés, vous les masquez légèrement de icre fin, puis vous les rangez sur un grand plafond. os rosaces étant terminées, vous les mettez au four aleur modérée; ensuite, avec le reste de l'abaisse, us détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un upe-pâte rond de huit lignes de diamètre, dont us coupez le milieu avec un coupe-pâte de cinq nes de largeur. Saupoudrez ces petites couronnes sucre fin, puis, faites-les cuire sur un plafond sérrément.

Wos rosaces étant cuites et légèrement colorées, is masquez le dessus des petits croissants avec du nc d'œuf (un blanc fouetté et mêlé avec deux on- de sucre), et placez au milieu de la rosace une ite méringue. Vous masquez ensuite de gros re les petits croissants, et lorsque vous en avez uze de préparés, vous les mettez au four deux nutes seulement. Finissez le reste des rosaces nme ci-dessus, et masquez le dessus des petites ringues de pistaches hachées. Vous remettez vos

gâteaux deux minutes au four. Lorsqu'ils sont prêts à servir, vous garnissez l'entre-deux des petits croissants de gelée de groseilles roses.

Vous pouvez masquer le dessus des petites méringues au gros sucre, et les petits croissants de pistaches hachées. Vous les masquerez également avec des glaces de couleur à la royale, et particulièrement de glace rose et au chocolat.

PETITS TRÈFLES PERLÉS AUX PISTACHES.

Pour former ces sortes de petits gâteaux, servez-vous d'un coupe-pâte de deux pouces de diamètre, qui se compose de trois grandes cannelures d'un pouce de largeur qui ressemblent beaucoup aux trèfles ordinaires.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours), à deux lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petits trèfles avec le coupe-pâte en question; faites ensuite une petite abaisse de l'épaisseur d'une ligne, détaillez-la avec un coupe-pâte rond-uni de quinze lignes de diamètre, puis avec un coupe-pâte uni d'un petit pouce de largeur, vous coupez le milieu de ces petites abaisses pour en faire vingt-quatre petites couronnes : Mouillez légèrement le dessus de six de ces couronnes; placez-en une au milieu de chaque trèfle, et appuyez-les afin de les souder; lorsque tous vos trèfles sont ornés d'une couronne, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin. Après les avoir rangés avec soin sur une plaque, vous les mettez au four chaleur modérée : lorsqu'ils sont cuits bien blanc, fouettez deux blancs d'œufs et mêlez-les

vec trois onces de sucre fin; vous en masquez lé-èrement le dessus des trois parties qui forment le rèfle, et sur chacune de ces parties vous posez tout rès du bord cinq petites perles formées de blancs 'œufs. A mesure que vous avez ainsi perlé six gâ-eaux, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, : les remettez deux minutes à la bouche du four, in que les perles se sèchent sans prendre de cou-ur. Recommencez trois fois encore la même opéra-on, ensuite vous masquerez le dessus des petites ouronnes de blanc d'œuf pour les poser de ce côté ur des pistaches hachées; remettez encore au four, ne minute seulement. Au moment du service, vous urnissez ces petites couronnes avec de la gelée de omme ou de marmelade d'abricots, puis entre cha-ue petite perle vous en mettez une plus petite, ormée de gelée de groseilles roses.

PETITS TRÈFLES PERLÉS AU GROS SUCRE.

Vous les faites de la même manière que les pré-édents, mais vous donnez aux perles une belle cou-ur blonde, et masquez le dessus des petites cou-onnes de gros sucre. Garnissez-les de gelée de gro-illes roses ou de marmelade d'abricots; puis vous osez entre les perles un beau grain de raisin de orinthe. Masquez ensuite de gelée de pommes.

Vous pouvez également masquer le dessus des ouronnes de glace royale de différentes couleurs, u au sucre de couleur cuit au cassé.

PETITS TRÈFLES PRALINÉS AUX AVELINES.

Lorsque vos gâteaux sont préparés comme ci-

dessus, vous dorez légèrement le dessus des couronnes, puis vous les posez de ce côté sur quatre onces d'amandes d'avelines hachées très-fines, mêlées avec deux onces de sucre fin et le demi-quart d'un blanc d'œuf. Votre entremets ainsi masqué, vous le mettez à four chaleur modérée, et le cuisez de belle couleur; vous le perlez comme de coutume et le garnissez de même.

Vous pralinerez pareillement vos trèfles aux amandes ordinaires.

PETITES ÉTOILES AU GROS SUCRE.

Ayez un coupe-pâte de deux pouces et demi de diamètre, formant l'étoile à cinq pans; et un autre de même forme, mais de dix-huit lignes de largeur seulement.

Donnez neuf tours à un litron de feuilletage, et abaissez-le à deux lignes d'épaisseur. Détaillez ensuite vingt-quatre étoiles; donnez un tour aux parures, et abaissez-les d'une petite ligne. Détaillez de nouveau vingt-quatre étoiles, ensuite coupez le milieu avec le petit coupe-pâte de la même forme. Mouillez légèrement le dessus de six de ces étoiles à jour, et posez-le ensuite sur les premières abaisses, afin que les deux étoiles n'en forment plus qu'une. Appuyez les deux parties, afin de les souder; lorsque toutes vos étoiles sont ainsi préparées, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous masquez la surface avec un blanc d'œuf; mêlé avec deux onces de sucre, en-

suite du gros sucre, et mettez-les au four deux minutes seulement.

Au moment du service, vous garnissez l'intérieur de gelée de groseilles de Bar (roses) ou de marmelade d'abricots.

PETITES ÉTOILES AUX PISTACHES.

Vous procédez de même que ci-dessus, vous masquez celle-ci avec des pistaches hachées. Vous les garnissez de gelée de pommes, de groseilles roses ou blanches, ou de marmelade d'abricots.

Vous pouvez perler le dessus de ces étoiles ou les masquer de glace de couleur, ou au sucre de couleur cuit au cassé, ou vous le pralinez aux avelines ou aux amandes douces.

Vous pouvez encore faire vos étoiles de cette façon : au lieu d'y mettre une double étoile à jour, mettez sur la première une couronne de quinze lignes de diamètre, dont le milieu aura été coupé avec un coupe-pâte d'un petit pouce de largeur. Vous les saupoudrez de sucre et les cuisez de même ; ensuite vous mettez une petite perle sur le bout des angles de l'étoile qui dépassent la couronne, et les saupoudrez de sucre. Remettez-les au four prendre couleur, ensuite masquez les couronnes au gros sucre ou aux pistaches.

PETITES COURONNES AUX PISTACHES.

Ce coupe-pâte a trois pouces de longueur sur un pouce seulement de largeur; il s'arrondit aux deux

extrémités, puis au milieu, de manière qu'il forme trois espèces de coupe-pâte, ronds, parfaitement unis au bout l'un de l'autre.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours) à l'épaisseur de deux lignes, vous détaillez vingt-quatre gâteaux avec le coupe-pâte ci-dessus; et, avec les parures, vous faites une petite abaisse d'une ligne d'épaisseur. Vous détaillez soixante-douze petites abaisses avec un coupe-pâte rond d'un pouce de largeur; vous les coupez ensuite au milieu avec un coupe-pâte de huit lignes de largeur. Mouillez-les légèrement, ensuite posez-en trois à côté l'une de l'autre sur le gâteau qui se trouve disposé à cet effet. Appuyez-les un peu, afin de souder les parties plus intimement. Lorsque tous vos gâteaux sont ornés chacun de trois couronnes, vous les saupoudrez légèrement de sucre fin, et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'ils sont cuits, vous masquez la couronne du milieu seulement avec du blanc d'œuf (mêlé de sucre), et la masquez ensuite de pistaches hachées. Remettez-les deux minutes au four, et masquez les deux couronnes (de chaque gâteau) au blanc d'œuf, ensuite au gros sucre, et remettez-les encore deux minutes à la bouche du four.

Vous garnissez ces deux couronnes avec du gros sucre et de la gelée de groseilles roses, et celle aux pistaches de gelée de pommes.

Vous pouvez masquer ces petites couronnes suivant les procédés décrits précédemment pour les autres entremets analysés ci-dessus.

Vous masquerez, par exemple, la couronne du

milieu au gros sucre, puis les deux autres aux pistaches, ou bien vous les masquerez toutes trois au gros sucre ou aux pistaches, et les garnirez d'une seule couleur de confiture. Vous pouvez encore masquer la couronne du milieu de très-petites perles, et les deux autres aux pistaches très-fines.

PETITES FEUILLES DE CHÊNE PERLÉES.

Ce coupe-pâte a trois pouces de longueur sur dix-huit lignes de largeur ; sa cannelure doit représenter la forme d'une feuille de chêne. Vous détaillez ces gâteaux avec ce coupe-pâte, comme de coutume, et les faites cuire de même; ensuite vous fouettez deux blancs d'œufs, et les mêlez avec trois onces de sucre fin. Vous masquez légèrement le dessus des gâteaux, et faites une ligne droite au milieu et en long. Vous formez avec la pointe du cornet à perler une petite perle ovale de blanc d'œuf, que vous placez ainsi : posez-la tout près de la ligne droite en l'inclinant un peu, et terminez-la au bout de la première cannelure; ensuite posez-en une autre de la même manière et à une bonne ligne de distance. Vous en posez six de la même façon et du même côté; puis six autres du côté opposé, mais du sens contraire, de manière qu'elles forment six espèces de chevrons. Saupoudrez-les de sucre fin : lorsque vos gâteaux sont ornés, vous les mettez au four, et leur donnez une couleur légère. Mettez sur le milieu de chaque perle un petit filet de glace royale aux pistaches, et entre chacune d'elles un filet de gelée de groseilles roses ou de gelée de

pommes, et un grand filet sur le milieu qui doit séparer les perles.

PETITS PANIERS AU GROS SUCRE.

Ayez un coupe-pâte ovale et cannelé de deux pouces et demi de longueur sur dix-huit lignes de largeur. Quand votre feuilletage (à neuf tours) est abaissé à trois petites lignes d'épaisseur, vous coupez vingt-quatre petits paniers que vous saupoudrez légèrement de sucre fin, et vous les rangez sur un plafond un peu humecté; ensuite, avec la pointe du couteau, vous tracez à une ligne de profondeur une anse au milieu du panier, et d'un côté de cette anse, vous tracez une ligne circulaire qui fait la moitié du tour du gâteau et à deux lignes de distance près de la cannelure. Faites la même chose de l'autre côté, et ainsi de suite, au reste des petits paniers. Vous les masquez de sucre en poudre et les faites cuire comme de coutume; ensuite vous les masquez de blanc d'œuf (mêlé de sucre), et ensuite de gros sucre. Remettez-les deux minutes au four; puis au moment du service, vous les garnissez de toutes sortes de confitures. Vous pouvez les masquer aussi de pistaches hachées, et de toutes sortes de glaces royales de couleur.

PETITS PANIERS PRALINÉS AUX AVELINES.

Lorsque vos gâteaux sont détaillés, vous tracez les deux compartiments; puis dorez légèrement le bord et l'anse des petits paniers, et les posez de ce

côté sur quatre onces d'avelines hachées, mêlées avec deux onces de sucre et un peu de blanc d'œuf. Lorsque tous vos paniers sont ainsi masqués, vous les mettez au four chaleur modérée, et leur donnez une belle couleur blonde.

Vous les pralinez de même aux amandes douces.

PETITS DIADÊMES AUX PISTACHES.

Donnez neuf tours à un litron de feuilletage et abaissez-le à deux lignes d'épaisseur; ensuite, avec un coupe-pâte rond-uni de trois petits pouces de diamètre, vous coupez vingt-quatre croissants de quinze lignes de largeur, au milieu; saupoudrez-les de sucre fin. Vous posez ensuite sur le milieu un coupe-pâte rond de huit lignes de diamètre, et l'appuyez à une ligne de profondeur. Vous faites la même opération à trois lignes de distance de cette couronne avec un coupe-pâte de six lignes de largeur, et la même chose à trois lignes de distance, puis avec un coupe-pâte de quatre lignes de diamètre. Vos croissants étant ainsi marqués de cinq trous, vous les faites cuire de la manière accoutumée, ensuite vous enfoncez avec la pointe du couteau, les cinq petits boutons des petits trous; masquez légèrement le dessus d'un croissant : entourez-le en posant le bord sur des pistaches hachées, et masquez le reste avec du gros sucre. Lorsque vos gâteaux sont ornés de cette manière, vous les mettez deux minutes au four; puis au moment du service, vous les garnirez de jolies confitures.

Vous pouvez également les encadrer au gros su-

cre, et masquer le reste aux pistaches et aux glaces de couleur.

Vous pouvez encore perler le bord extérieur des croissants avec de très-petites perles formées de blanc d'œuf. Vous les saupoudrez de sucre, et les faites sécher blanches au four; puis vous mettez, entre chaque perle, une autre perle plus petite de gelée de groseilles roses, ou bien un petit grain de raisin de Corinthe; masquez ensuite d'un peu de gelée de pommes. C'est alors que ces sortes de croissants ressemblent en quelque façon à un diadême. Cet entremets, dressé avec goût, a fort bonne mine.

PANACHÉS EN DIADÊME AU GROS SUCRE.

Votre feuilletage ayant neuf tours (un litron), vous l'abaissez à deux petites lignes d'épaisseur. Détaillez trente croissants de quinze lignes de largeur avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces et demi de diamètre; saupoudrez légèrement vos gâteaux de sucre fin, et mettez-les au four selon la règle. Lorsqu'ils sont colorés blonds et refroidis, vous masquez l'épaisseur du croissant de blanc d'œuf, ensuite de gros sucre. Remettez-les deux minutes au four; ensuite vous masquez le dessus des croissants de gelée de pommes sur laquelle vous placez, près le bord, du gros sucre, de petits filets de gelée de groseilles rouges, un peu en biais du croissant; ces petits filets de gelée doivent avoir cinq lignes de longueur, sur deux de largeur et une d'épaisseur.

PANACHÉS AUX RAISINS DE CORINTHE.

Ce sont les mêmes que les précédents. Lorsqu'ils sont masqués de gelée de pommes, vous placez, entre chaque petit filet de gelée de groseilles, un grain de raisin de Corinthe, ce qui fait bon effet.

Au moment du service, vous masquez le dessus des raisins avec un filet de gelée de pommes. Vous pouvez mettre, en place de raisin, des filets de pistaches.

PANACHÉS AUX PISTACHES ET AU GROS SUCRE.

Vous les faites de même que ci-dessus; mais vous ne les masquez ni de gros sucre, ni de perles. Lorsqu'ils sont cuits bien blond, vous masquez l'épaisseur du croissant de blanc d'œuf (vous aurez soin de ne pas en mettre dessus ni dessous le gâteau), ensuite de gros sucre un peu fin. Vous en masquez quinze au gros sucre, et les mettez au four deux minutes: ensuite, les quinze autres aux pistaches hachées fines; vous les mettez pareillement au four.

Une demi-heure avant le service, vous masquez légèrement le dessus des croissants avec de la gelée de pommes, puis des petits filets de gelée de groseille rose. Lorsque vous les dresserez, vous placerez, en formant la couronne, un croissant entouré de gros sucre, ensuite un aux pistaches, et ainsi de suite.

Cet entremets est d'un fort bel effet.

Vous pouvez masquer le tour seulement au gros

sucre, ainsi qu'aux pistaches. Vous pouvez aussi les masquer de pistaches et de gros sucre mêlés.

PANACHÉS RONDS AUX PISTACHES.

Après avoir abaissé un litron de feuilletage (à neuf tours) à deux lignes d'épaisseur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond de deux pouces de diamètre et à très-petites cannelures; donnez un tour aux parures, et abaissez-les à une petite ligne d'épaisseur; détaillez-la en vingt-quatre petites abaisses rondes-unies de dix-huit lignes de largeur; ensuite vous les coupez au milieu avec un petit coupe-pâte de quatorze lignes de diamètre; mouillez légèrement le dessus de ces petites couronnes : posez et appuyez-les sur les abaisses cannelées, puis vous les saupoudrez légèrement de sucre fin et les mettez au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous masquez légèrement de blanc d'œuf (mêlé de sucre) le dessus des petites couronnes, et vous les ornez avec de très-petites perles ovales que vous placez à une ligne de distance et un peu inclinées, de manière qu'elles doivent former sur la couronne une espèce de corde à pain de sucre; et à mesure que vous les perlez, vous les saupoudrez de sucre fin. Lorsqu'elles sont toutes terminées, vous les faites sécher au four; mais ayez soin qu'elles ne prennent point de couleur. Vous avez tout prêt quatre onces de pistaches émondées, dont chaque amande est coupée en quatre filets d'égale grosseur; piquez un de ces filets sur chaque cannelure qui se trouve à l'entour

de la couronne : vous les enfoncez peu, et les faites pencher légèrement du haut. Au moment du service, vous placez entre chaque filet de pistaches une petite perle de gelée de groseilles roses, puis entre chaque perle de la couronne vous posez un petit filet (d'une ligne carrée) de gelée de groseilles roses, et garnissez l'intérieur des couronnes de belle marmelade d'abricots.

PANACHÉS RONDS AU RAISIN DE CORINTHE.

Ce sont les mêmes que les précédents. Lorsqu'ils sont cuits, vous masquez le tour et le dessus des petites couronnes et le dessus des cannelures avec de la gelée de groseilles blanches, ou avec la gelée de pommes ; vous poserez sur chaque cannelure un petit grain de raisin de Corinthe, que vous masquez ensuite de gelée de pommes.

Vous faites ensuite avec de la belle gelée de groseilles rouges de petits filets d'une bonne ligne carrée ; puis vous les placez droits à l'entour et dessus la couronne, de manière qu'ils touchent les raisins de Corinthe d'un bout, tandis que l'autre va se terminer dans l'intérieur de la couronne. Vous les posez à trois lignes de distance les uns des autres. Ces petits filets, ainsi disposés, rendent le tour et le dessus des couronnes comme cannelés, ce qui produit un bel effet. Vous garnissez les couronnes de belle marmelade d'abricots ou de beaux grains de verjus.

Ces sortes de panachés, ainsi décorés avec des glaces de couleur à la royale, vous les faites sécher

au four. Vous masquez ensuite ces décorations avec de petites lames de gelée de pommes que vous coupez le plus mince possible; ce masqué est d'un transparent très-brillant. Vous pouvez les garnir de crèmes fouettées de toutes sortes d'assaisonnements.

PETITS GATEAUX ROYAUX A LA VANILLE.

Hachez très-fin un bâton de vanille que vous pilez avec six onces de sucre; passez le tout au tamis de soie, et mêlez-le dans une petite terrine avec du blanc d'œuf; remuez ce mélange avec une cuillère d'argent pendant quelques minutes pour en former un glacé un peu mollet. Vous abaissez ensuite un litron de feuilletage de l'épaisseur de deux lignes; puis vous détaillez trente gâteaux avec un coupe-pâte ovale de deux pouces et demi de longueur sur dix-huit lignes de largeur. Cette forme ovale doit se terminer en pointe aux deux extrémités, au lieu d'être arrondie. Mettez le quart d'une cuillerée de glace sur un gâteau, et, avec la lame du couteau, vous étalez cette glace afin que toute la surface du gâteau se trouve parfaitement masquée, et surtout d'égale épaisseur: cette épaisseur doit être au moins d'une ligne. Lorsque tous vos gâteaux sont masqués, vous attendez une demi-heure avant de les mettre au four chaleur modérée. Cet espace de temps est pour que le glacé se hâle par l'action de l'air. Cette opération est très-nécessaire pour que le masqué conserve son glacé lisse et uni, ce qui fait toute la beauté de ces sortes de gâteaux; au lieu qu'en les mettant au four après les avoir masqués, le glacé se

ride, se fond par places, et, par ce triste résultat, ce bon entremets devient de pauvre mine.

La couleur de ces gâteaux doit être rougeâtre, et le dessous légèrement coloré.

En les ôtant du four, vous aurez soin d'appuyer le glacé des gâteaux sur lesquels il aurait fait trop d'effet à la cuisson, ce qui arrive presque toujours; si l'on n'a pas cette attention (et ce glacé est très-fragile), lorsqu'il se trouve brisé, cela dépare singulièrement cet entremets.

Ces gâteaux réclament beaucoup de soins, mais particulièrement à la cuisson; car, si le four agit avec trop de vitesse sur le glacé, celui-ci se fond tout alentour et prend la couleur du caramel; et si, pour empêcher qu'il ne se colore davantage, on les retire avant qu'ils ne soient cuits à point, votre entremets est manqué complètement, attendu que le feuilletage manquant de cuisson, s'aplatit et devient tout-à-fait galette.

Mais lorsque cet entremets est fait selon la règle, ces petits gâteaux sont infiniment agréables, par la raison que le feuilletage et le glacé sont croustillants et fondants dans la bouche, et laissent au palais le parfum embaumé de la vanille.

PETITS GATEAUX ROYAUX A LA FLEUR D'ORANGE.

Pilez une once de fleur d'orange avec six onces de sucre; passez le tout au tamis de soie. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

PETITS GATEAUX ROYAUX AU CÉDRAT.

Râpez sur un morceau de sucre du poids de six

onces le demi-zeste d'un cêdrat; écrasez ce sucre et mettez-le quelques minutes à la bouche du four. Lorsqu'il est bien sec, vous le pilez et le passez au tamis de soie. Finissez l'opération de la manière accoutumée.

Vous procéderez de même pour les parfumer de zestes de bigarade, de citron et d'orange.

PETITS GATEAUX ROYAUX AUX AVELINES.

Émondez deux onces d'amandes d'avelines et pilez-les parfaitement, en les mêlant peu à peu avec le quart d'un blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Vous les passez au tamis de crin bien fin, de manière qu'aucun fragment d'amandes ne soit aperçu. Mêlez ces amandes dans une terrine avec six onces de sucre passé au tamis de soie et un blanc d'œuf; le tout bien amalgamé pendant quelques minutes, vous en masquez le dessus des gâteaux et terminez le procédé selon la règle.

Vous tenez le glacé de ceux-ci un peu plus épais que de coutume par rapport aux avelines.

PETITS GATEAUX ROYAUX AUX AMANDES AMÈRES.

Pilez six gros d'amandes amères, passez-les par le tamis de crin, mêlez-les avec six onces de sucre et presque un blanc d'œuf. Terminez l'opération comme de coutume.

PETITS GATEAUX ROYAUX AU CHOCOLAT.

Râpez six onces de chocolat à la vanille, et

mêlez-le avec quatre onces de sucre fin passé au tamis de soie; délayez ce mélange avec un blanc d'œuf: peut-être serez-vous obligé d'en ajouter encore un peu, afin que le glacé se trouve mollet, comme de coutume; vous finissez vos gâteaux selon les procédés décrits précédemment, mais vous mettez ceux-ci à four un peu plus modéré.

Lorsque ces gâteaux sont soignés à la cuisson, leur glacé, quoique de couleur brune, n'en a pas moins d'éclat que les autres.

Vous faites ces sortes de gâteaux dans toutes les formes possibles, comme rondes, longues, carrées, en losange ou en croissant.

PETITS GATEAUX ROYAUX AUX ABRICOTS.

Faites deux abaisses de feuilletage de quatorze pouces carrés, vous en masquez une avec un pot de marmelade d'abricots; puis vous couvrez la confiture avec l'autre abaisse. Vous détaillez vos gâteaux comme de coutume, et les terminez selon les procédés indiqués précédemment.

Vous pouvez garnir ces sortes de gâteaux de marmelade de pêches, de prunes et d'ananas.

PETITES BOUCHÉES ROYALES A LA GELÉE DE POMMES.

Abaissez un litron de feuilletage (à neuf tours) à une bonne ligne d'épaisseur, détaillez vingt-quatre petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces de diamètre; puis faites-en vingt-quatre autres, mais un peu plus minces. Vous coupez ces der-

nières au milieu avec un coupe-pâte de quinze lignes de diamètre : mouillez légèrement le dessus de ces couronnes, que vous posez sur les autres abaisses; ensuite vous masquez les autres couronnes de même que les gâteaux précédents. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous garnissez (au moment du service) l'intérieur des couronnes de gelée de pommes, ou de groseilles rouges ou blanches.

Ces sortes de bouchées sont fort croustillantes et très-agréables.

PETITS GATEAUX PRALINÉS AUX AVELINES.

Hachez huit onces d'amandes d'avelines; mêlez-les avec quatre onces de sucre en poudre un demi-blanc d'œuf. Lorsque le feuilletage est abaissé à deux bonnes lignes d'épaisseur, vous le masquez avec les amandes, et après les avoir glacées avec du sucre passé au tamis de soie, vous détaillez vingt-quatre croissants larges de quinze lignes et de trente de longueur. Mettez au four chaleur modérée, et donnez-leur une belle couleur blonde. Lorsqu'ils sont refroidis, vous pouvez les dresser.

Vous procéderez de même pour les amandes ordinaires. Vous pouvez faire ces gâteaux de toutes sortes de formes. Ces gâteaux sont un excellent entremets de feuilletage.

PETITS GATEAUX PRALINÉS A LA MARMELADE DE PRUNES DE MIRABELLE.

Faites une abaisse d'une bonne ligne d'épaisseur,

et de quatorze pouces carrés; masquez cette abaisse avec un pot de marmelade de mirabelle; ensuite faites-en une autre pareille à la première, mais abaissez-la le plus mince possible. Vous en masquez la marmelade, et détaillez vos gâteaux en croissant de même que ci-dessus. Dorez-les légèrement, et masquez-les ensuite d'avelines, comme je l'ai indiqué pour les gâteaux précédents. Mettez au four chaleur modérée, et servez-les de belle couleur.

PETITES COURONNES DE FEUILLETAGE AUX PISTACHES ET AU GROS SUCRE.

Abaissez un litron de feuilletage (à neuf tours) à deux lignes d'épaisseur, puis, avec un coupe-pâte rond-cannelé, et de deux pouces de largeur, vous détaillez vingt-quatre petites abaisses, dont vous coupez ensuite le milieu avec un coupe-pâte uni de dix lignes de diamètre. Humectez légèrement le dessus avec du blanc d'œuf seulement; placez-y ensuite en zigzag des filets de pistaches, puis vous posez la couronne sur du gros sucre, afin d'en masquer les parties qui se trouvent entre la pistache. Mettez au four doux, et donnez-leur une légère couleur.

PETITES COURONNES DE FEUILLETAGE PRALINÉES A LA VANILLE.

Hachez une gousse de vanille, et la pilez avec trois onces de sucre. Passez le tout au tamis de soie, mêlez-y quatre onces d'amandes hachées très-fines, puis le peu de blanc d'œuf nécessaire à cette opération. Dorez légèrement les couronnes que vous

aurez détaillées comme les précédentes; masquez-les ensuite avec les amandes, puis vous les cuisez selon la règle. Ces petites couronnes sont extrêmement agréables. Pour les faire à l'orange, vous râperez le demi-zeste d'une orange sur un morceau de sucre de trois onces, puis vous l'écraserez et le mêlerez avec quatre onces d'amandes. Vous procéderez de même pour les faire au cédrat, à la bigarade ou au citron. Vous pouvez vous servir de ces sortes d'amandes pour tous vos gâteaux pralinés.

PETITES BOUCHÉES PRALINÉES AU SUCRE DE COULEUR.

Après avoir abaissé votre feuilletage comme de coutume, vous détaillez trente petites abaisses avec un coupe-pâte rond-uni de vingt lignes de diamètre; ensuite vous donnez un tour aux parures. Faites-en une abaisse d'une petite ligne d'épaisseur; détaillez-la comme la précédente. Vous les coupez au milieu avec un coupe-pâte de quatorze lignes de largeur; mouillez légèrement ces petites couronnes, et posez-les sur les autres abaisses : dorez-les et mettez-les au four chaleur modérée. Lorsqu'elles sont cuites de belle couleur, vous masquez le dessus des petites bouchées de blanc d'œuf (mêlé de sucre), et ensuite avec des amandes hachées très-fines, mais n'y mettez point de sucre. Remettez-les quelques minutes au four, afin d'y sécher les amandes; ayez soin qu'elles conservent leur blancheur, et ensuite vous semez par-dessus du sucre rose passé au tamis. Mettez très-peu de sucre, afin de ne point masquer les amandes entièrement.

Vous mettrez également sur ces amandes du sucre en poudre rouge, jaune, violet, et aux pistaches. (*Voyez* la manière de faire ce sucre de couleur.)

Vous garnissez ces bouchées avec toutes les confitures et crèmes possibles.

Vous pouvez praliner de la même manière toutes les formes de gâteaux susceptibles de se garnir de confitures et de crème à la Chantilly.

Ici se termine la description des entremets détachés et autres.

Cette série pourrait être beaucoup plus longue, quoiqu'elle décrive cependant presque quatre cents entremets divers. Ceux que j'ai omis sont des formes bizarres, qui ne conviennent ni au goût, ni à l'élégance de la pâtisserie moderne. D'ailleurs, ce nombre m'a paru suffisant, pour mettre les jeunes praticiens à même de varier selon les goûts et les circonstances, qui quelquefois nous forcent de simplifier notre travail, et de le rendre prompt afin d'arriver à l'heure prescrite pour le service. C'est le premier devoir de l'ouvrier; et je me rappelle que M. Avice, qui a joui long-temps d'une réputation fort distinguée, comme excellent pâtissier de fonds et parfait décorateur, avait la manie de toujours faire attendre son service au moment où il devait paraître sur la table. J'ai plusieurs fois entendu dire à ces Messieurs qui l'ont employé dans leurs grands travaux, que, sans ce défaut, M. Avice aurait été le premier pâtissier du monde.

CHAPITRE XXVII.

DES SUCRES ODORÉS.

Les pâtissiers de boutiques emploient des essences distillées, telles que de citron et de bergamotte, de l'eau de rose et de fleur d'orange, de la poudre d'iris; voilà ce qui compose l'assaisonnement de leurs biscuits et entremets.

Mais le vrai pâtissier de maison doit rejeter ces sortes d'odeurs, et parfumer ses entremets et ses grosses pièces de fonds de l'agréable arome de l'orange, du cédrat, de la bigarade, du citron, de la fleur d'orange, du café, de la vanille, des anis verts et du safran.

Il doit avoir alors ces diverses odeurs toutes préparées dans de petits flacons de verre ou dans de petits bocauts qui se ferment hermétiquement, ou bien les préparer à mesure qu'il en a besoin.

SUCRE AU ZESTE D'ORANGE.

Ayez des oranges de Malte douces, dont l'écorce sera fine; vous râpez alors le zeste sur un morceau de sucre, mais légèrement, afin de ne pas anticiper sur la peau blanchâtre qui se trouve immédiatement sous le zeste, attendu qu'elle contient beaucoup d'amertume qui dénaturaliserait l'arome du fruit.

A mesure que la surface du sucre se colore, vous le ratissez avec un couteau, pour en séparer l'esprit du zeste qui s'y attache par le frottement réitéré.

Vous recommencez l'opération avec les mêmes soins; ensuite vous faites sécher ce sucre à l'étuve ou à la bouche du four doux, et, après l'avoir écrasé, vous le passez au tamis de soie ou de crin.

Pour les sucres de bigarade, de citron et de cédrat, on procédera de la même manière que ci-dessus.

SUCRE DE VANILLE.

Coupez en deux une gousse de vanille bien grosse et bien givrée. Divisez-la en petits filets très-minces; ensuite hachez-la en y joignant une cuillerée de sucre en poudre; après cela, vous pilez le tout avec une seconde cuillerée de sucre. Passez-la ensuite par le tamis de soie; pilez de nouveau avec une cuillerée de sucre la vanille qui n'a pas pu passer au tamis, et faites-la passer après.

SUCRE DE CAFÉ MOKA.

Mettez dans un petit poêlon d'office une tasse de café bien fort; vous y mêlez assez de sucre en poudre pour le rendre un peu épais. Mettez-le sur un feu modéré, et remuez-le continuellement avec une petite spatule; aussitôt qu'il commence à bouillonner, vous l'ôtez du feu, en y mêlant deux cuillerées de sucre en poudre. Remuez le tout avec une cuillère d'argent, en graissant le sucre le long des parois du poêlon; à mesure qu'il se refroidit, vous le voyez se ternir en s'épaississant, et devenir absolument en cassonade. Vous le mettez sécher à l'étuve, et le faites passer ensuite par le tamis de soie.

CHAPITRE XXVIII.

DES CRÈMES-PATISSIÈRES.

CRÈME-PATISSIÈRE AU CÉDRAT.

Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs et deux cuillerées (à bouche) de farine tamisée, ce qui vous donnera une petite pâte mollette, que vous délayez avec la spatule, en y versant peu à peu trois verres de crème bouillante et un grain de sel; tournez votre crème sur un feu modéré, et quand elle commence à s'attacher à la spatule, vous l'ôtez du feu pour la lier plus facilement. Lorsqu'elle est devenue consistante et très-lisse, vous continuez de la tourner sur un feu modéré pendant dix à douze minutes pour la cuire.

Ensuite vous faites cuire deux onces de beurre d'Isigny à la noisette, c'est-à-dire qu'après l'avoir écumé et qu'il ne pétille plus, vous le laissez se colorer légèrement; puis vous le mêlez de suite dans la crème, que vous versez dans une terrine; alors elle se trouve faite. Râpez ensuite sur un morceau de sucre de quatre onces le demi-zeste d'un cédrat. Écrasez le sucre avec quatre onces de macarons doux, où vous comprendrez six macarons amers. Ajoutez ce mélange à la crème qui, alors, doit devenir moelleuse, quoique pourtant plus compacte que la bouillie ordinaire. Si vous la trouvez trop ferme, vous y mêlez un peu de crème; et, dans le cas contraire, vous

joignez deux jaunes d'œufs. Vous pouvez l'employer pour les articles décrits à la crème-pâtissière.

On procédera comme ci-dessus pour les crèmes-pâtissières à l'orange, à la bigarade, au cédrat et au citron, en râpant le demi-zeste de l'un de ces fruits.

CRÈME-PATISSIÈRE AU CHOCOLAT.

Après avoir marqué et fait cuire la crème comme la précédente, et y avoir mêlé le beurre indiqué, vous y amalgamez six onces de chocolat râpé, avec deux onces de sucre fin et quatre onces de macarons doux; puis vous employez la crème.

On parfume également ces sortes de crèmes à la fleur d'orange pralinée (une cuillerée), au rum et au marasquin; le tiers d'un verre de ces deux liqueurs suffit.

CRÈME-PATISSIÈRE AU CAFÉ MOKA.

Torréfiez six onces de café selon la règle : aussitôt que les grains deviennent huileux, vous les versez dans trois verres de lait en ébullition. Couvrez l'infusion, et lorsqu'elle n'est plus que tiède, passez-la à la serviette. Versez-la peu à peu dans six jaunes d'œufs et deux cuillerées de farine passée au tamis. Mettez un grain de sel; tournez et cuisez la crème comme il est dit plus haut. Ajoutez-y trois onces de beurre cuit à la noisette, quatre de sucre en poudre et quatre de macarons doux écrasés. Cette crème a parfaitement l'odeur de l'arome du café.

CRÈME-PATISSIÈRE AUX AVELINES PRALINÉES.

Lavez trois onces d'amandes d'avelines; et, après les avoir égouttées, essuyez-les dans une serviette. Vous les mêlez ensuite dans un moyen poêlon d'office, où vous aurez fait cuire quatre onces de sucre au soufflé. Laissez jeter une douzaine de bouillons; puis remuez-les légèrement avec la spatule, afin que le sucre s'attache aux amandes. Dès qu'il se ternit, blanchit et tourne en cassonade, vous versez le tout sur le tour, et détachez avec soin le sucre adhérent à la spatule et au poêlon. Lorsque les amandes sont froides, vous y joignez deux onces de sucre en poudre, et l'écrasez avec le rouleau. Vous mettez ce mélange dans la crème, que vous préparez comme il est dit pour la crème au citron; mais vous observez que les avelines sont l'assaisonnement de cette crème qui sera d'un goût exquis.

On pralinera également quatre onces d'amandes douces pour faire la crème-pâtissière aux amandes ordinaires.

CRÈME-PATISSIÈRE A LA VANILLE.

Jetez une gousse de vanille dans quatre verres de crème bouillante. Placez l'infusion sur l'angle du fourneau, et laissez-la réduire d'un quart. Passez-la à la serviette, et versez-la peu à peu dans six jaunes d'œufs, que vous aurez délayés avec deux cuillerées de farine. Faites cuire la crème comme de coutume; après quoi vous y mêlez deux onces de

beurre (cuit à la noisette), quatre de macarons doux, quatre de sucre en poudre et un grain de sel.

CRÈME-PATISSIÈRE AUX PISTACHES.

Émondez quatre onces de pistaches; et après les avoir lavées, vous les pilez avec une once de cédrat confit et dix amandes amères. Le tout parfaitement broyé, vous y mêlez deux cuillerées d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie. Ensuite vous ajoutez six onces de sucre fin, quatre de macarons aux avelines ou autres, et la crème que vous aurez préparée selon la recette de la première crème de ce chapitre. Broyez parfaitement le tout, ce qui doit vous donner une crème d'une saveur agréable, et colorée d'un beau vert pistache, si vous croyez nécessaire d'y joindre un peu d'essence d'épinards; mais vous en mettez peu à la fois, car il est important que cette crème soit d'un vert très-tendre.

CRÈME-PATISSIÈRE AU RAISIN DE CORINTHE.

Après avoir épluché quatre onces de beau raisin de Corinthe, vous le lavez parfaitement à plusieurs eaux tièdes, et l'égouttez sur une serviette; ensuite vous le faites mijoter quelques minutes avec deux onces de sucre clarifié. Vous versez peu à peu trois verres de crème presque bouillante sur six jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de farine passée au tamis. Placez le tout sur un feu modéré, et cuisez la crème comme de coutume; après quoi mêlez-y trois onces de beurre fin, quatre de macarons doux

et amers, deux de sucre en poudre, un grain de sel et le raisin. Le tout bien amalgamé, vous l'employez.

On procède de la même maniere pour la crème-pâtissière au raisin muscat; mais vous avez soin de séparer chaque grain en deux, et d'en ôter les pepins.

CRÈME-PATISSIÈRE A LA MOELLE.

Ayez quatre onces de moelle de bœuf; séparez-en le tiers en ôtant le cœur de la moelle; hachez le tout séparément. Mettez la plus grosse partie dans une petite casserole, et faites-la fondre sur un feu modéré. Quand cette moelle est parfaitement dissoute, vous la passez à la serviette, et la remettez sur le feu pour lui donner une petite couleur à peine sensible, et la versez dans la crème, en y joignant le resté de la moelle hachée.

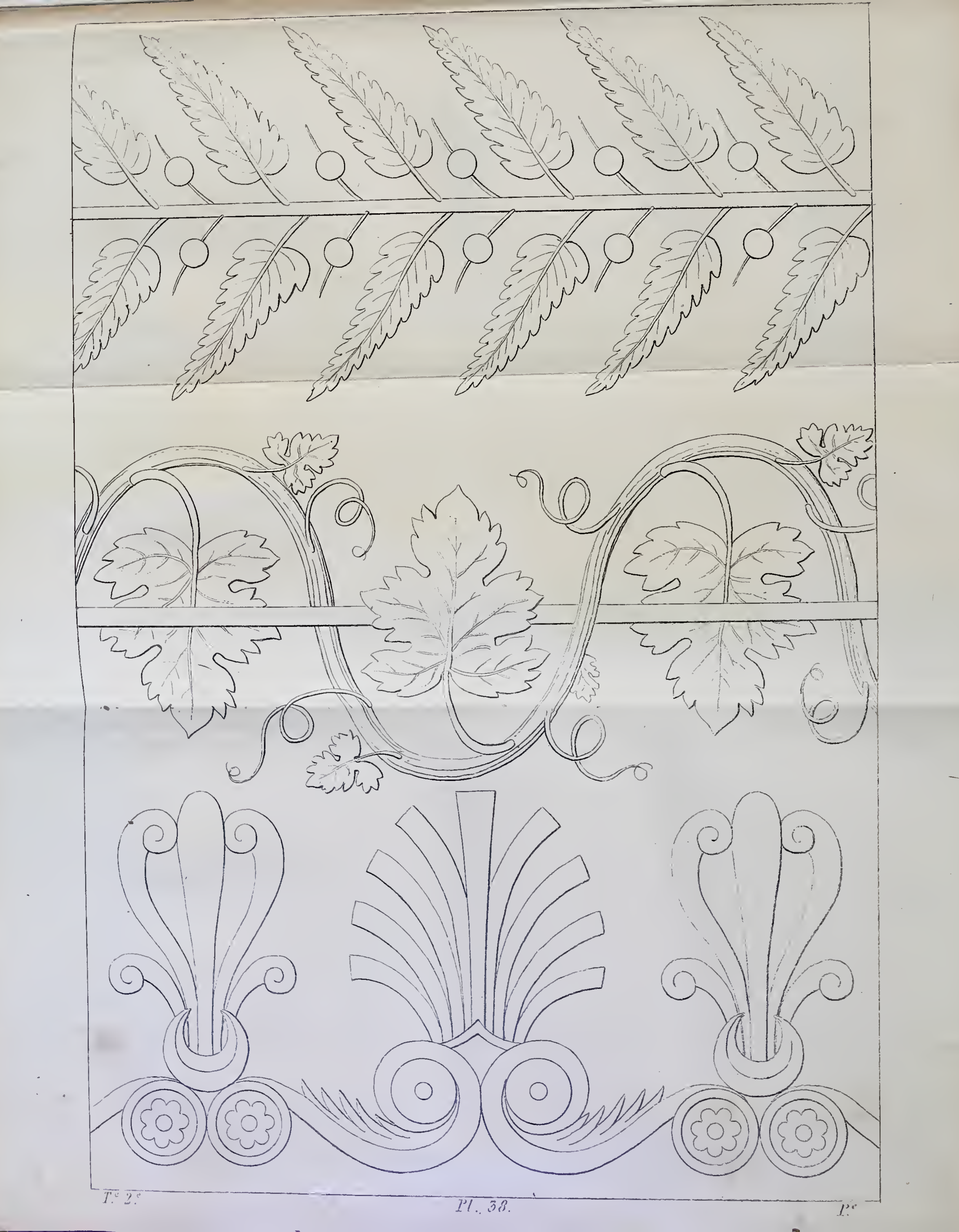
Vous aurez préparé la crème selon l'une des recettes quelconques décrites précédemment; seulement vous supprimez la dose de beurre indiquée, puisque la moelle la remplace.

CHAPITRE XXIX.

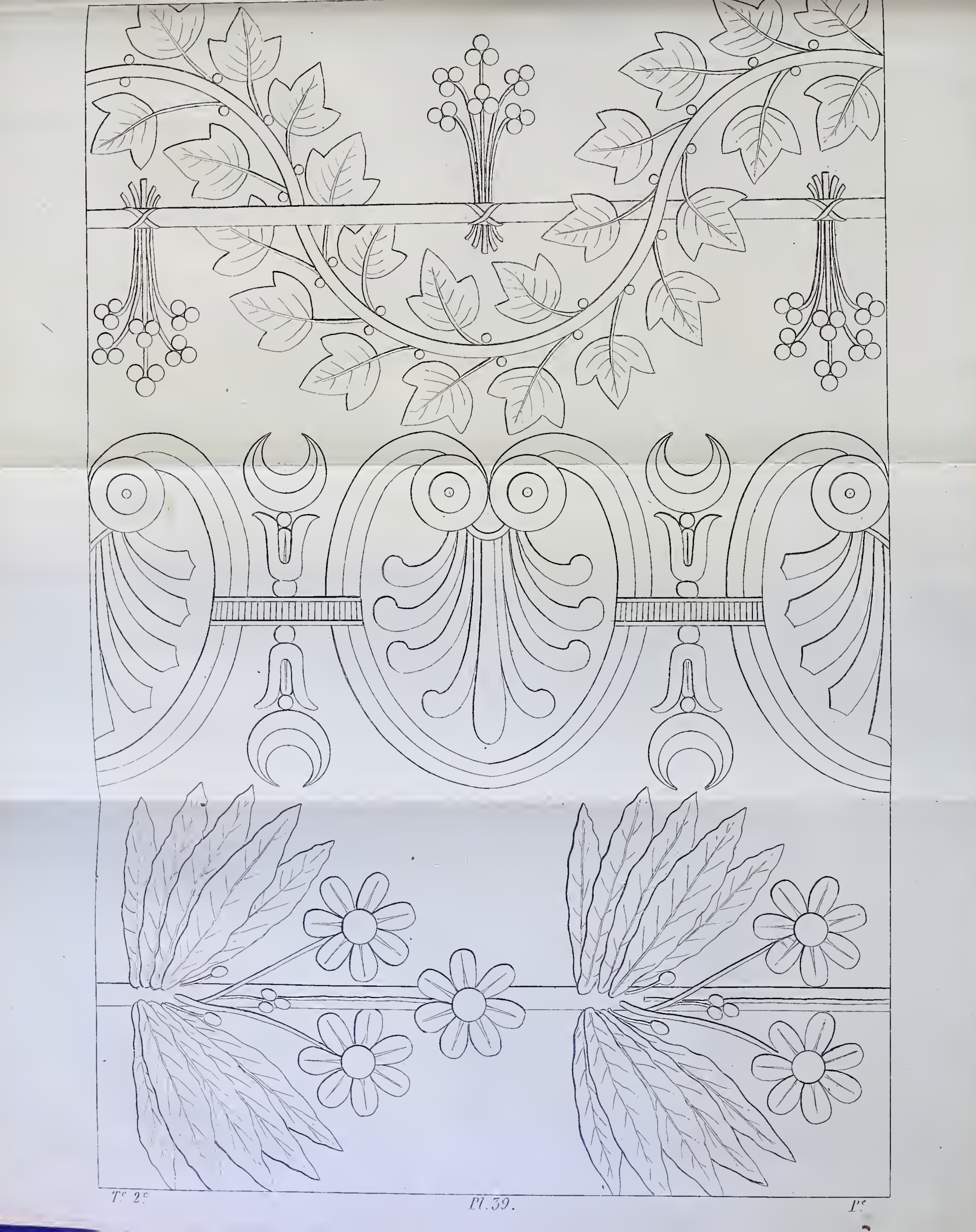
SUJETS DES PLANCHES XXXVIII, XXXIX, XL ET XLI.

TRAITÉ DE LA DÉCORATION DES GROS PATÉS OU DES SOCLES.

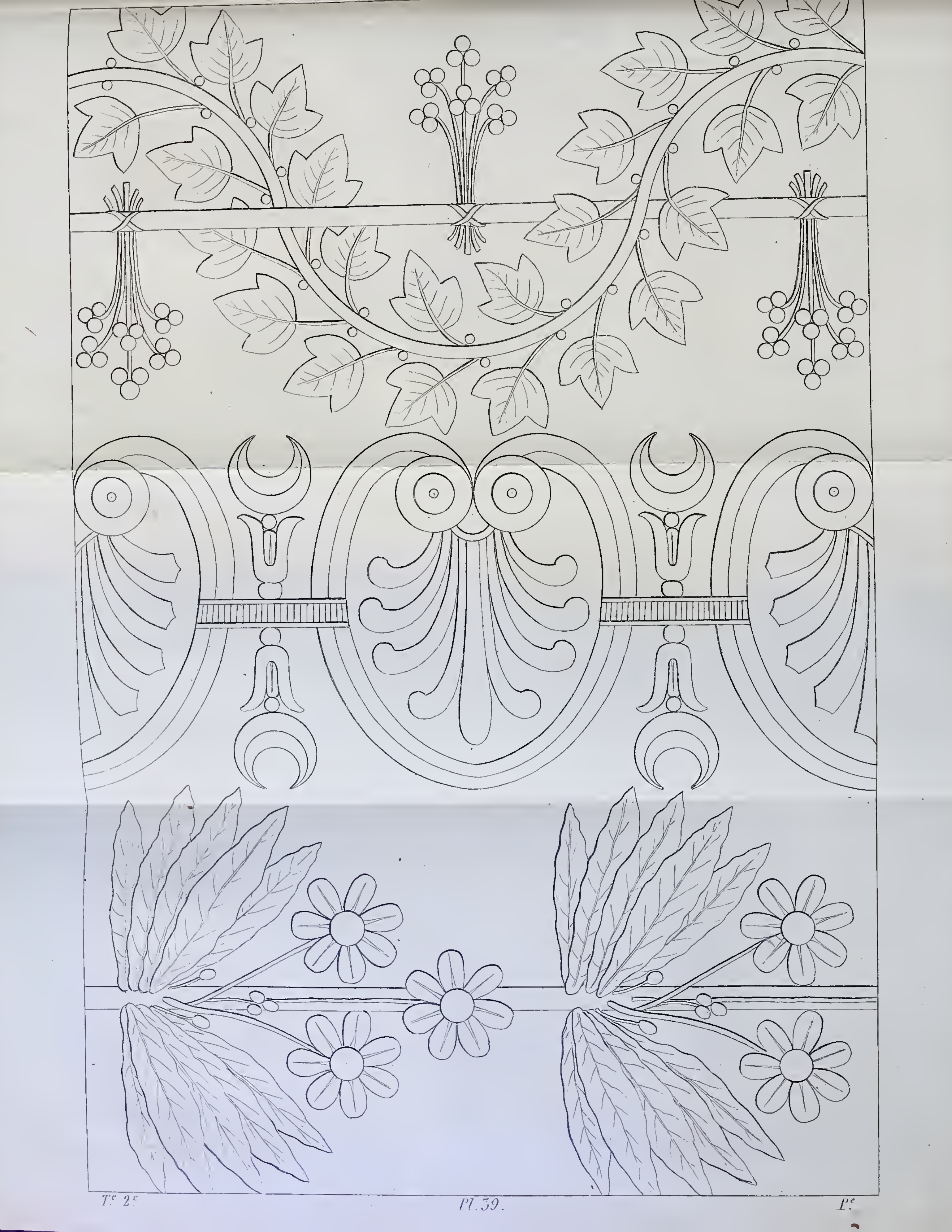
J'AI figuré sur la planche 38 trois genres de décoration, que j'ai d'abord proportionnés, pour orner

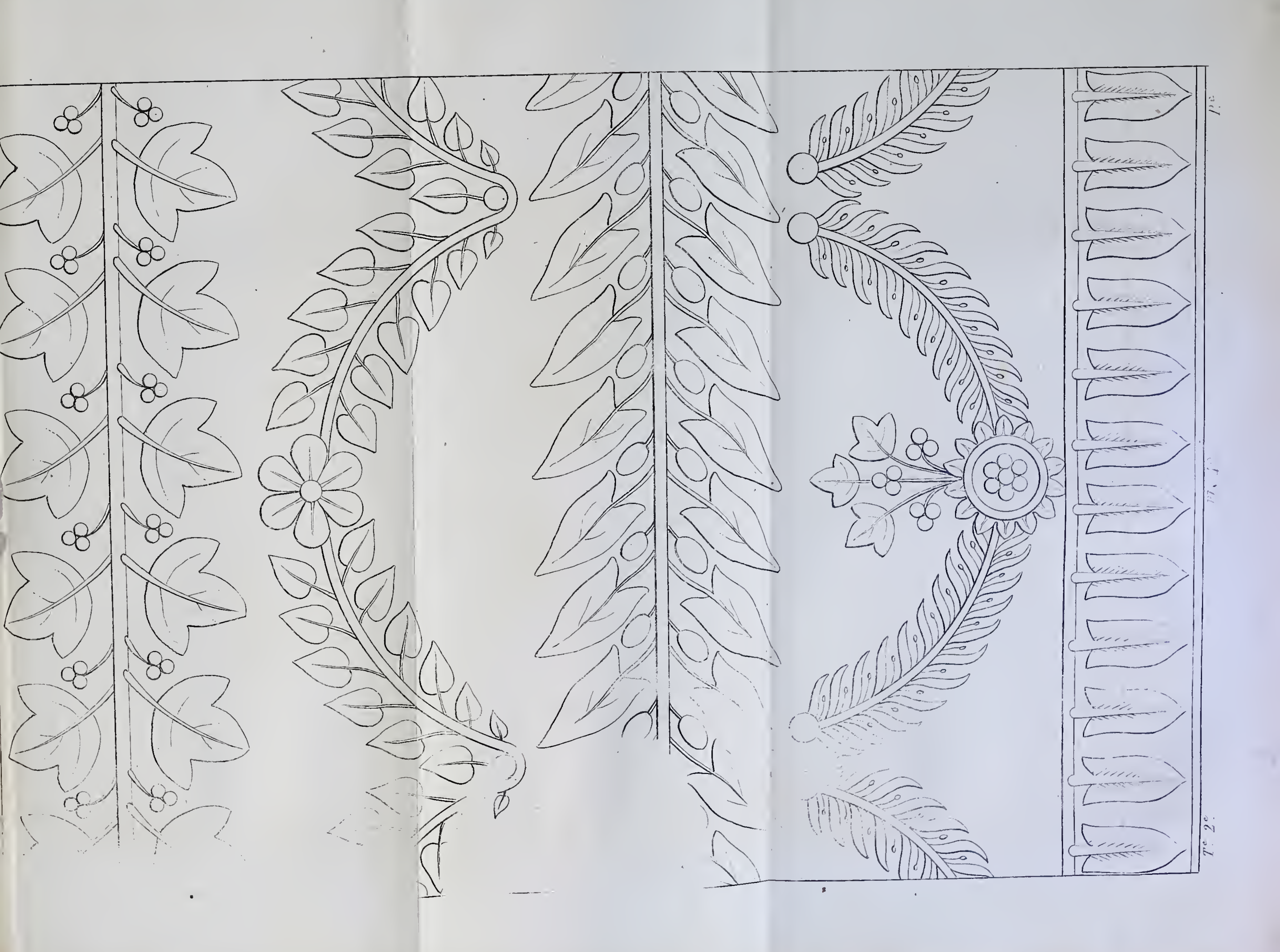


Tᵉ 2ᵉ Pl. 38. Pᵉ



Tᵉ 2ᵉ. Pl. 39. Pᵉ.


Tr. 2e
Pl. 59.
1e



gros pâtés froids et de gros socles de six pouces : hauteur, comme on en fait quelquefois à large ıse.

Les trois décorations de la planche 39ᵉ sont desnées dans les mêmes intentions; mais on peut aiment diminuer leur dimension, et les exécuter our orner des socles ou des pâtés ordinaires.

Nous avons, par exemple, les cinq décorations le la planche 40ᵉ, qui conviennent mieux pour la lécoration des socles ordinaires, pour les pâtés chauds et les timbales, et même pour les pâtés froids.

Nous avons encore les dix décorations de la planche 41ᵉ, qui sont assurément propres à orner des socles, des timbales d'entrées et des pâtés chauds.

Pour former ces sortes de décorations avec régularité et promptitude, il est réellement nécessaire d'avoir les coupe-pâte en fer-blanc, découpés et représentant tous les différents dessins des feuilles qui composent les décorations des planches 38ᵉ, 39ᵉ, 40ᵉ et 41ᵉ.

Mais comme cette collection de coupe-pâtes deviendrait trop coûteuse, au moins je pense que l'on pourra en choisir quelques-uns des plus jolis, avec lesquels on pourra former des décorations simples et correctes, vrai mérite de ces sortes d'ornements.

Quelques amateurs qui seraient tentés d'augmenter le nombre de cette collection, pourraient observer les décorations des pâtés chauds et des timbales, consignées dans la 2ᵉ partie, puis les ornements des grosses pièces de fonds de la 3ᵉ partie.

SIXIÈME PARTIE.

LE PETIT FOUR ET LES CONFITURES.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Cette agréable partie a encore singulièrement gagné depuis une quinzaine d'années. On peut même dire qu'elle est, en quelque sorte, arrivée à son dernier point de perfection, et cet heureux résultat appartient tout entier à notre pâtisserie moderne; aussi ces petits fours sont une riche partie du commerce de nos établissements du jour, tandis que nos pâtissiers anciens ne savaient guère faire que le macaron et le biscuit. Encore n'en avaient-ils point de débit, attendu que les confiseurs d'alors avaient la prééminence; mais, aujourd'hui, c'est tout le contraire, ce sont nos boutiques pâtissières qui l'emportent sur celles des confiseurs, et cela est tellement vrai, que maintenant le dessert se compose en grande partie des bonnes friandises que je vais décrire dans cette série de recettes, et non pas

es sucreries de la rue des Lombards (1). Pour confectionner tous ces bonbons avec succès, on doit nécessairement employer des sucres de première qualité, sûr moyen d'opérer selon la règle de l'art, avoir l'attention de n'employer que des œufs frais, surtout de les casser avec le soin de séparer exactement le blanc du jaune sans aucune apparence de la plus petite nuance de ce dernier, attendu que peu de jaune influe singulièrement sur la réussite de ce genre de travail, et fait même manquer entièrement quelques-unes de ces recettes, telles que les petits soufflés, le massepain moelleux et seriné, le macaron soufflé et ordinaire, les petits biscuits à la fleur d'orange et aux avelines, les croquignoles à la Reine, et les petites méringues moelleuses.

Enfin, il est de la plus grande importance de casser ces œufs les uns après les autres, en mettant les

(1) Depuis douze années que cet ouvrage a paru, nos confiseurs de Paris ont fait de rapides progrès. Un grand nombre de ces messieurs se distinguent par l'élégance et le bon goût qu'ils apportent dans leurs travaux. Je l'avoue avec satisfaction, l'art du confiseur français depuis quinze ans a pris un accroissement notable. Quelques hommes d'un vrai mérite ont imité en sucre-conservé toutes les espèces de fruits. Par cette intéressante innovation on a fait tomber ces misérables imitations représentant toutes sortes de légumes en sucre. A coup sûr, c'est là le cachet de l'ignorance; mais grace au génie de quelques confiseurs à réputation, la science fut sauvée, et ce genre ridicule a tout-à-fait disparu de leurs établissements. Si nos yeux en rencontrent encore dans Paris, ces sortes de boutiques sont oubliées et sans éclat.

blancs dans une assiette et les jaunes dans l'autre.

Maintenant, je vais décrire ces recettes telles qu'elles se succèdent à la cuisson.

CHAPITRE II.

TRAITÉ DES BISCUITS EN GÉNÉRAL.

BISCUITS A LA CUILLÈRE.

Cassez quatre blancs dans un petit bassin; mettez les jaunes dans une petite terrine, avec quatre onces de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le quart d'un zeste de citron bien sain. Travaillez le tout avec une spatule pendant dix minutes, après quoi vous fouettez les blancs bien fermes; alors, vous en versez le quart dans les jaunes, que vous mêlez ensuite avec les blancs, en y joignant deux onces de farine séchée au four, que vous passez par le tamis. A mesure que vous l'amalgamez, remuez la pâte légèrement avec la spatule, afin de la rendre bien lisse, puis vous couchez vos biscuits à la cuillère selon la règle, sur des demi-feuilles de papier d'office, que vous ployez dans leur longueur, afin de ne donner aux biscuits que trois pouces de longueur et la grosseur d'un doigt. A mesure que vous en avez une feuille de couchée, vous la posez sur une feuille de papier, sur laquelle vous aurez placé une demi-livre de sucre passé au tamis de soie, de manière que vous commencez à masquer vos biscuits en faisant glisser doucement le sucre dessus. Après cela, placez-les sur des feuilles d'office,

ou sur des plaques ou plafonds, et continuez la même manipulation pour employer la pâte, en observant de mettre au four les premières feuilles de biscuit, aussitôt que leur surface est devenue luisante par le moyen que le sucre se fond.

Vous devez enfourner vos biscuits dans un four d'une chaleur modérée, et laisser les bouchoirs entr'ouverts, afin de donner le temps aux biscuits de faire leur effet. Après sept à huit minutes de cuisson, vous fermez le four, et les retirez dès qu'ils sont colorés d'un beau blond rougeâtre; et, à mesure que vous les ôtez du four, vous avez soin de faire tenir les biscuits droits en ployant les feuilles de papier en deux. Quand ils sont refroidis, vous les détachez du papier avec la lame d'un couteau très-mince, et les accouplez deux à deux du côté de l'âtre ou du papier, pour ne pas les déglacer.

Je ne parle point de la manière de coucher ces sortes de petits biscuits, attendu qu'il n'appartient qu'à la pratique de réussir dans cette sorte d'opération, que la théorie la plus claire ne saurait démontrer; le procédé du cornet de papier réussit parfaitement pour cette opération.

BISCUITS DE FÉCULE EN TOURTIÈRE.

Cassez trois œufs comme ci-dessus; mettez dans les jaunes quatre onces de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le quart du zeste d'une orange ou citron; ajoutez une petite cuillerée de poudre d'Iris, et travaillez ce mélange avec la spatule pendant dix minutes. Prenez les blancs de la manière accoutu-

mée, et lorsqu'ils sont pris à point, mêlez-les par parties avec les jaunes, en y joignant treize gros de fécule de pommes de terre séchée au four et passée au tamis de soie. La pâte étant bien lisse et déliée, vous en garnissez de petites tourtières de fer-blanc, de forme longue, ronde ou en cœur, beurrées au beurre épongé, et glacées à deux reprises avec du sucre passé au tamis de soie. Après les avoir masquées légèrement dessus, vous les mettez au four chaleur modérée, et après dix-huit à vingt-deux minutes de cuisson, vous les ôtez du four, en les sortant à mesure des tourtières.

BISCUITS DE FÉCULE A LA VANILLE. SECOND PROCÉDÉ.

Après avoir cassé trois œufs selon la règle, vous travaillez les jaunes avec quatre onces de sucre fin, une demi-gousse de vanille pilée et passée au tamis de soie. Au bout de cinq minutes de travail, vous ajoutez un œuf entier et continuez l'opération pendant cinq minutes; après quoi, vous mêlez encore un œuf entier, et suivez ce travail pendant cinq autres minutes. Après cela, vous fouettez les blancs bien fermes et les amalgamez avec les jaunes, deux onces de fécule sèche et passée au tamis de soie. Vous rendez cette pâte bien lisse et en garnissez des tourtières comme les précédentes. Glacez-les de sucre fin, et cuisez-les de même que les autres.

PETITS BISCUITS AUX AMANDES.

Vous préparez trois jaunes comme de coutume,

que vous travaillez pendant dix minutes avec quatre onces de sucre et une once d'amandes amères parfaitement pilées; puis, vous y joignez un œuf entier, et travaillez encore cinq bonnes minutes.

Ensuite, vous prenez les blancs bien fermes, et les mêlez aux jaunes avec une once et demie de farine de froment, séchée au four et passée au tamis de crin. Rendez cette pâte mollette en la maniant; puis, versez-la dans de petits moules de cuivre, formant de petits melons. Vous beurrez ces moules avec soin, et les glacez à deux reprises. Saupoudrez le dessus de sucre fin, et mettez-les au four chaleur modérée : la cuisson est la même que ci-dessus. On sert ces biscuits pour entremets.

BISCUITS EN CAISSE.

Vous préparez la recette que j'ai indiquée pour le biscuit à la cuillère. Vous en garnissez de petites caisses rondes ou carrées; ensuite vous écrasez avec le rouleau quatre onces de sucre royal, en ayant soin de le conserver un peu grenu; vous le semez sur vos biscuits, et une minute après, vous les retournez afin d'en séparer le sucre qui se trouve superflu. Placez-les sur une grande plaque de cuivre; mettez-les dans un lieu frais pour aider le sucre à fondre, ce qui a lieu dès que vous voyez la surface des biscuits humides; vous les mettez au four chaleur douce. Mettez à la bouche du four une pelletée de braises ardentes pour faire grêler le sucre; aussitôt que vous voyez paraître sur les biscuits un grand nombre de petites perles, vous ôtez la braise

et fermez le four. Vos biscuits doivent être cuits en vingt à vingt-cinq minutes.

BISCUITS A LA CRÈME.

Mettez trois jaunes dans une petite terrine avec quatre onces de sucre fin, sur lequel vous aurez râpé le quart du zeste d'un petit cédrat. Dix minutes après avoir travaillé ce mélange, vous fouettez les blancs selon l'usage, et les mêlez par parties dans les jaunes; vous y joignez une once et demie de farine séchée au four et passée au tamis, et quatre cuillerées à bouche de crème fouettée bien égouttée. La pâte étant légèrement mêlée et bien lisse, vous garnissez avec douze caisses d'office, et glacez le dessus des biscuits de sucre passé au tamis de soie. Ce sucre étant fondu, vous mettez ces biscuits au four chaleur douce, et leur donnez vingt à vingt-cinq minutes de cuisson. En les sortant du four, vous devez avoir le soin de les mettre sur le côté, pour empêcher par ce moyen qu'ils ne s'affaissent.

On peut servir ces biscuits pour entremets et pour dessert, on les parfume de même de fleur d'orange pralinée, de vanille, de zeste de citron, de bigarade, d'orange, d'amandes amères et d'avelines.

BISCUITS GLACÉS AU CHOCOLAT.

Vous préparez la recette du biscuit en caisse comme je l'ai indiqué précédemment; mais vous odorez cet appareil avec une demi-gousse de bonne

vanille pilée et passée au tamis de soie. Vous versez cette pâte dans une caisse de sept pouces de large sur dix de long, et la mettez au four chaleur douce. Quarante à cinquante minutes après, vous observez si le biscuit se trouve un peu ferme au toucher; alors, vous l'ôtez du four, et dès qu'il est froid, vous retournez la caisse que vous séparez du biscuit, et le coupez en petits losanges, en carrés, en carrés longs ou en rond de dix-huit lignes de diamètre.

Vous devez mettre dans une petite terrine un blanc d'œuf, deux onces de sucre passé au tamis de soie, et six onces de bon chocolat que vous aurez râpé fin, et fait fondre à la bouche du four pendant quelques minutes. Vous travaillez le tout avec une cuillère d'argent pendant cinq minutes, en ajoutant un peu de blanc d'œuf, afin de rendre cette glace assez molle pour qu'elle forme un masqué un peu épais et très-luisant. Alors, vous en masquez le dessus des biscuits, en étalant cette glace un peu épaisse et très-unie avec la lame du couteau. Les biscuits étant ainsi glacés, vous les mettez à la bouche du four pendant quatre à cinq minutes, et les laissez refroidir avant de les dresser.

BISCUITS GLACÉS A L'ORANGE.

Vous frottez sur un morceau de sucre le quart du zeste d'une belle orange rouge en couleur, et fine de peau. Vous ratissez le sucre seulement coloré, que vous écrasez parfaitement avec le rouleau, ensuite vous en mêlez la moitié dans une petite terrine avec trois onces de sucre passé au tamis de soie, et un blanc

d'œuf. Le tout bien travaillé pendant cinq à six minutes, doit vous donner une glace couleur orange luisante, et un peu molle, dont vous pouvez aisément masquer vos biscuits, que vous aurez préparés de même que les précédents, avec cette différence que vous odorez l'appareil avec la moitié du zeste d'une orange conservé à cet effet.

On emploiera les mêmes procédés pour glacer ces sortes de biscuits au citron, à la bigarade ou au cédrat, de même qu'au café et à la rose, en colorant la glace rose avec du rouge végétal ou du carmin, et quelques gouttes d'essence de rose.

Vous pouvez aussi glacer de la même manière les biscuits en caisse ronde ou carrée, en les conservant dans les caisses.

BISCUITS DE COULEURS MARBRES POUR LES ROCHERS.

Préparez une livre de pâte à biscuit (vingt-quatre œufs, une livre de sucre, trois quarterons de farine sèche), en suivant les procédés indiqués à l'article *Biscuits à la cuillère.* Ensuite vous broyez dans une moyenne terrine quatre onces de chocolat dissous, dans lequel vous joignez le tiers de la pâte. Le tout bien mêlé, vous le séparez en deux parties; dans l'une, vous mêlez le quart de la pâte à biscuit, ce qui rend cette partie de l'appareil légèrement coloré au chocolat.

Ensuite vous mêlez dans une moyenne terrine du rouge végétal et de l'infusion de safran, pour colorer la moitié du reste de la pâte à biscuit couleur orange rouge, et dans la moitié de cette préparation, vous

mêlez le reste de la pâte à biscuit, de manière que le tout vous donne deux couleurs au chocolat et deux couleurs à l'orange.

Versez le tout de cette manière dans deux grandes caisses de papier de huit pouces carrés sur trois de hauteur: dans l'une, vous commencez à verser une grande cuillerée d'appareil au chocolat, de même que si vous vouliez former un gros biscuit à la cuillère d'un bout à l'autre de la caisse; et par-dessus, vous recommencez la même opération en y versant une cuillerée de l'appareil couleur orange; par-dessus celle-ci une cuillerée de pâte à chocolat, et ainsi de suite de l'appareil orange et chocolat. Lorsque la caisse se trouve à moitié garnie, vous saupoudrez de farine et la mettez sur un plafond au four doux. Versez le reste des appareils dans une seule terrine, et mêlez-le quatre à cinq fois avec la cuillère pour le rendre veiné par les nuances des couleurs. Versez le tout dans l'autre caisse, que vous saupoudrez de farine, et la mettez au four.

Donnez trois bons quarts d'heure de cuisson, alors le biscuit doit être ferme au toucher, sinon vous le laissez encore quelques minutes au four. Lorsqu'il est bien refroidi, vous le coupez par lames de deux pouces de largeur; ensuite vous en cassez la moitié par parties inégales de dix à quinze lignes de largeur et longueur. Coupez le reste du biscuit dans les mêmes dimensions; après cela, vous mettez le tout sur une grande plaque au four, afin de le dessécher assez pour qu'ils deviennent cassants sous la pression des doigts. Vous groupez avec ces sortes de biscuits des rochers et des rocailles pour les pièces montées, telles que je les ai décrites dans les 3e et 4e parties.

On fait également du biscuit vert pâle et vert pistache, mêlé avec du rouge foncé et jaune pâle, ou bien du jaune citron avec du rose et du vert pâle, ou du violet avec du rouge amarante et du jaune aurore. On peut varier ces sortes de couleurs selon son goût.

CHAPITRE III.

CROQUETTES A LA PARISIENNE.

Après avoir pilé un bâton de vanille avec deux onces de sucre, vous passez le tout au tamis de soie. Vous le mêlez avec sept onces d'autre sucre (ce qui fait neuf onces) en poudre bien sec, que vous mêlez avec huit onces de belle farine tamisée; ensuite vous amalgamez ce mélange dans quatre blancs d'œufs fouettés selon la règle. Travaillez le tout quelques minutes, afin que cet appareil devienne très-lisse et mollet.

Vous faites chauffer deux grandes plaques de cuivre que vous frottez avec de la cire vierge; vous les ressuyez légèrement afin d'étendre la cire, et en même temps pour l'ôter de manière que la surface de la plaque se trouve à peine luisante de cire. Lorsque ces plaques sont froides, vous moulez un peu d'appareil avec une cuillère à bouche, de la même manière que pour un biscuit à la cuillère. Vous pouvez également vous servir du procédé du cornet de papier. Vous couchez les croquettes sur une plaque de la même forme que ce biscuit, en observant de les écarter à dix lignes les unes des autres. Lorsqu'elles

ont ainsi couchées sur les deux plaques, vous les placez sur le four sur des tabourets, pour empêcher qu'elles ne reçoivent aucune chaleur du dessous; puis vous mettez sur le four un fourneau de braise ardente (le dessus du four doit être parfaitement clos) à quelque distance des croquettes, pour que celles-ci ne reçoivent la chaleur qu'à leur surface.

Lorsque le dessus du four n'est pas propice à cette opération, vous mettez les plaques dans le bas d'une étuve, et mettez du feu sur la dernière tablette du haut.

Les croquettes doivent rester sur le four ou dans l'étuve toute la nuit; alors, le lendemain matin, vous les mettez au four chaleur modérée, et leur donnez quinze à vingt minutes de cuisson. En les ôtant du four, elles doivent quitter la plaque aisément, et être colorées dessus et dessous d'une belle couleur claire-rougeâtre. Puis vous avez soin de les détacher de suite des plaques; car, si vous les laissez refroidir, vous les briserez toutes en voulant les détacher.

Ces croquettes sont réellement une agréable friandise; elles ont, d'ailleurs, l'avantage de se dresser aisément.

On peut également odorer cet appareil au zeste de cédrat, de bergamotte, d'orange, de citron à l'essence de rose, de fleur d'orange et de vanille.

CROQUIGNOLES A LA REINE.

C'est le même appareil que le précédent. Vous le traitez, dans sa préparation et cuisson, de la même manière, avec cette seule différence qu'au lieu de

coucher les croquignoles à la cuillère, vous couchez celles-ci avec le couteau sur une spatule, en les formant de la grosseur d'une aveline, le procédé du cornet est préférable; puis, en les posant sur la plaque, vous avez soin d'ôter le couteau, en l'appuyant sur la plaque de manière que la croquignole soit parfaitement ronde, sans aucun indice que le couteau y ait touché.

Je ne parlerai point des mêmes croquettes que l'on fait plus petites, et dans lesquelles on ajoute du rouge, du jaune ou du vert; ce genre est de mauvais goût.

CROQUIGNOLES A LA CHARTRES.

Émondez cinq onces d'amandes douces et trois d'amères; après les avoir lavées et essuyées dans une serviette, vous les pilez parfaitement, en y joignant de temps en temps un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Ensuite vous mettez huit onces de farine sur le tour; vous en faites une fontaine dans laquelle vous mettez les amandes pilées, avec huit onces de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs et un peu de sel. Faites cette détrempe selon la règle, en la fraisant quatre tours; après quoi vous la roulez par bandes grosses comme le doigt. Mettez trois ou quatre de ces bandes l'une contre l'autre, et coupez-les carrément de la grosseur d'une aveline; vous les roulez dans le creux de la main, et les rangez à mesure sur deux plaques frottées avec de la cire, comme pour les croquettes à la parisienne. Lorsqu'elles sont toutes ainsi prépa-

rées, vous les dorez et les mettez au four chaleur modérée, en leur donnant une belle couleur rougeâtre. Détachez-les des plaques aussitôt qu'elles sont retirées du four.

CROQUIGNOLES AUX PRALINES.

Vous faites la même pâte que ci-dessus et l'abaissez à deux petites lignes d'épaisseur; vous la coupez en deux parties égales; vous mouillez légèrement la surface de l'une; placez dessus, avec ordre, des pralines, et à six lignes de distance entre elles; ensuite vous mouillez à peine la seconde abaisse, que vous placez dessus les pralines; vous l'appuyez très-légèrement, et détaillez les croquignoles avec un coupe-pâte ovale de huit lignes de largeur sur treize de longueur; ensuite vous leur donnez une belle forme, en ayant soin de souder parfaitement la pâte à l'entour des pralines. Vous terminez le reste du procédé de même que ci-dessus.

CROQUIGNOLES AUX AVELINES.

Après avoir émondé huit onces d'amandes d'avelines, vous en mettez la moitié dans un poêlon d'office, que vous placez sur un feu modéré, en remuant sans cesse les amandes, afin de les torréfier également. Dès qu'elles sont colorées d'un beau jaune, vous les versez sur une assiette. Étant froides, vous les pilez avec les autres amandes, en les mouillant avec du blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne tournent à l'huile; et, lorsque aucun fragment d'amandes n'est

plus aperçu, vous détrempez cette pâte avec huit onces de farine, huit de sucre fin, quatre jaunes d'œufs et un grain de sel. Fraisez quatre tours, et finissez l'opération ainsi que je l'ai enseigné pour les croquignoles à la Chartres.

Vous pouvez également abaisser cette pâte, et la garnir d'avelines pralinées, en opérant de même qu'il est décrit pour les croquignoles aux pralines.

On fait encore, avec ces mêmes pâtes à croquignoles, de petites tresses, des couronnes, et autres petits objets de fantaisie.

CROQUIGNOLES A LA FRANÇAISE.

Écrasez parfaitement huit onces de macarons amers que vous passez au tamis; mettez ensuite dedans huit onces de farine tamisée et disposée en fontaine; ajoutez six onces de sucre fin, trois jaunes, trois onces de beurre fin et un grain de sel. Détrempez le tout comme de coutume; formez-en des croquignoles de la grosseur ordinaire : vous donnez à celles-ci la forme d'une olive, et après les avoir légèrement dorées, vous les mettez au four chaleur douce, et les cuisez bien blondes.

On peut remplacer les macarons amers par des macarons aux avelines, ou bien par des macarons doux odorés avec le zeste de citrons, d'oranges, de cédrats, de bigarades, ou à la vanille, et même à la fleur d'orange pralinée et aux anis.

GIMBLETTES A L'ORANGE.

Râpez sur un morceau de sucre le demi-zeste d'une

orange bien saine; écrasez parfaitement ce sucre, et mêlez-le avec d'autre sucre en poudre pour en peser six onces; ensuite pilez parfaitement quatre onces d'amandes douces; mettez sur le tour huit onces de belle farine; faites-en une fontaine, et mettez au milieu quatre gros de levûre, que vous délayez avec le quart d'un verre de lait. Vous y joignez deux onces de beurre, deux jaunes, un grain de sel, les amandes et le sucre à l'orange. Détrempez le tout comme de coutume, et laissez cette pâte dans un lieu chaud pendant cinq à six heures, pour que la fermentation s'opère. Alors vous corrompez la pâte et la roulez par petites bandes grosses comme le bout du petit doigt; et, quand vous avez cinq ou six de ces bandes, vous les coupez en biais de cinq pouces de longueur, et en formez de petites couronnes, dont les soudures ne doivent pas paraître. La pâte étant ainsi employée, vous jetez la moitié de vos gimblettes dans une grande casserole d'eau bouillante, que vous remuez légèrement à sa surface, avec une spatule pour détacher les gimblettes et les faire monter sur l'eau. Alors vous les égouttez et les versez dans de l'eau fraîche; puis vous échaudez le reste des gimblettes, et les mêlez avec les autres dans l'eau fraîche. Lorsqu'elles sont froides, vous les égouttez dans une grande passoire et les sautez ensuite, en versant par intervalle deux œufs de dorure. Laissez-les encore égoutter quelques minutes; alors vous les rangez avec ordre sur trois plaques légèrement cirées, comme je l'ai indiqué pour les croquettes à la parisienne; vous les mettez au four chaleur douce, et les ôtez de belle couleur.

On fait de la même manière de petites tresses et de petits pains longs comme le pouce.

On parfume également ces gimblettes au zeste de citron, de cédrat, de bigarade, aux anis, à la vanille et à la fleur d'orange pralinée.

CHAPITRE IV.

PETITES BISCOTTES AUX ANIS.

Lavez quatre gros d'anis étoilé, et faites-les sécher à la bouche du four; ensuite travaillez cinq jaunes avec quatre onces de sucre en poudre pendant dix minutes; fouettez les cinq blancs bien fermes et mêlez-les aux jaunes, en ajoutant quatre onces de farine sèche passée au tamis, et l'anis. Amalgamez parfaitement le tout avec légèreté, et versez cette pâte dans une grande caisse de papier de sept pouces de largeur, sur onze de longueur. Mettez-la au four doux, et quarante à cinquante minutes après, observez si le biscuit est ferme au toucher. Alors vous l'ôtez, et dès qu'il est froid, vous en séparez le papier; vous coupez vos biscottes de trois petits pouces de longueur sur six lignes de largeur, et les remettez sécher au four, afin qu'elles deviennent cassantes.

On peut couper ces biscottes en croissants, en ovales alongés, ou en losanges longs.

BISCOTTES AUX PISTACHES.

Mettez dans une terrine quatre onces de sucre

fin, quatre de farine sèche tamisée, et cinq jaunes. Le tout étant travaillé pendant dix minutes, vous y joignez deux onces de pistaches entières, et couchez cet appareil dans une petite plaque de fer-blanc (légèrement beurrée) de cinq pouces de largeur sur dix de longueur. Élargissez l'appareil d'égale épaisseur; masquez le dessus avec deux onces de pistaches coupées en travers. Mettez au four doux; quarante à cinquante minutes après, sortez-les du moule, et coupez vos biscottes de deux pouces trois lignes de longueur sur quatre lignes d'épaisseur; vous les remettez sécher au four, en les rangeant à plat sur des plaques.

On fait également ces biscottes aux avelines ou aux amandes douces, en place de pistaches.

CHAPITRE V.

PETITES DENTS-DE-LOUP AUX ANIS DE VERDUN.

Mettez dans une petite terrine quatre onces de farine tamisée et quatre de sucre en poudre avec cinq jaunes d'œufs. Travaillez ce mélange pendant un petit quart d'heure; après quoi vous y mêlez quatre gros d'anis étoilé, trié, lavé et séché au four. Vous couchez cet appareil dans des moules de fer-blanc en forme de jalousie, et à peine beurrés, de manière que les dents-de-loup s'élargissent en prenant la forme de petites navettes, grosses et longues comme le petit doigt; alors vous masquez le dessus avec quatre onces d'anis blanc de Verdun. Mettez-les au four chaleur modérée, et dès qu'elles

se trouvent légèrement colorées, détachez-les et ôtez-les des moules pour les remettre sur une plaque séchée au four, afin qu'elles deviennent cassantes.

CROQUETTES AUX ANIS DE VERDUN.

Vous préparez le même appareil que ci-dessus. Vous le couchez (de la même manière que j'ai démontré pour les croquettes à la parisienne) sur des plaques légèrement cirées; les masquez ensuite avec des anis blancs, et les mettez au four doux; dès qu'elles sont colorées, vous les ôtez en ayant soin de les détacher de suite.

CHAPITRE VI.

PETITES MÉRINGUES MOELLEUSES, ET A LA CRÈME.

PETITES MÉRINGUES AUX PISTACHES.

Fouettez trois blancs d'œufs bien fermes; vous y mêlez quatre onces de sucre en poudre, et couchez vos méringues, grosses comme de petits œufs de pigeon, sur des bandes de papier de dix-huit lignes de largeur; ensuite vous les masquez de sucre passé au tamis de soie, et prenant les bandes par les deux extrémités, vous les secouez légèrement en soufflant sur les méringues pour en séparer le sucre. Placez-les à mesure sur des planches de deux pieds de longueur.

Vous fixez sur les méringues des filets de pis-

taches (l'amande coupée en six filets), en formant une rosace ou un double rond. Vous les mettez au four doux ; étant colorées d'un beau blond, vous les tirez à la bouche du four, et les enlevez avec soin, en appuyant un peu le dedans avec le bout d'une petite cuillère à café. Vous les placez du côté qu'elles sont colorées sur un grand plafond. Le tout ainsi préparé, vous les remettez au four pour leur donner couleur en dedans; quand elles sont froides, et au moment du service, vous les garnissez d'une petite crème-plombière aux pistaches, ou avec des confitures.

On peut les garnir aussi avec l'une des crèmes à la Chantilly ou des crèmes-pâtissières.

On peut également, avant de mettre les méringues au four, semer du gros sucre dessus, ce qui produit beaucoup d'effet, de même qu'on peut mettre les pistaches hachées.

PETITES MÉRINGUES MOELLEUSES AU CÉDRAT ET AU GROS SUCRE.

Vous préparez vos méringues de la même manière que ci-dessus; mais vous mêlez dans cet appareil le demi-quart du zeste d'un cédrat râpé sur du sucre, que vous avez soin d'écraser parfaitement. Vos méringues étant couchées comme les précédentes, vous les glacez de même avec du sucre passé au tamis de soie; lorsque ce sucre est fondu, vous semez du gros sucre sur les méringues, et les mettez aussitôt sur des planches et au four doux, afin que le gros sucre n'ait pas le temps de se fondre. Lorsqu'elles se trou-

vent colorées d'un beau blond, vous les tirez à la bouche du four, et les accouplez deux par deux; alors elles doivent former un œuf parfait. Au moment du service, vous les dressez en buisson.

On odore encore ces méringues moelleuses au citron, à l'orange, à la bigarade, au café, à la vanille et à la fleur d'orange.

On peut également mêler au gros sucre des pistaches coupées en petits dés, ou bien de petits grains de raisin de Corinthe, choisis d'égale grosseur, épluchés, lavés et séchés à la bouche du four. On masque encore ces méringues avec du gros sucre rose; mais alors vous mettez ces dernières au four très-doux, afin que le sucre ne perde pas sa belle couleur rose.

CHAPITRE VII.

MÉRINGUES A L'ITALIENNE.

Cassez par petits morceaux huit onces de sucre royal, que vous mettez dans un moyen poêlon d'office avec un verre d'eau. Placez-le sur un fourneau ardent; aussitôt qu'il est cuit au grand lissé (*Voyez* les cuissons du sucre au *traité des confitures*), vous le laissez refroidir un peu.

Alors vous le faites blanchir en le frottant sur les parois du poêlon avec une cuillère d'argent ou avec une petite spatule de bois. Pendant ce temps, vous faites fouetter trois blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec le fouet dans le sucre, ce qui doit vous donner un appareil très-blanc et très-lisse, brillant

et ferme. Vous devez surtout avoir la précaution de bien dégager le sucre qui est adhérent au fond et aux côtés du poêlon.

Vous couchez vos méringues avec une petite cuillère à café, ou par le procédé du cornet à méringuer, et les placez à six lignes de distance entre elles, et toujours en leur donnant la forme d'un petit œuf de pigeon. Lorsque toutes vos méringues sont ainsi couchées sur des bandes de papier, vous les placez comme de coutume sur des planches, et les mettez au four très-doux, afin qu'elles conservent leur blancheur; et dix à quinze minutes après qu'elles sont fermes au toucher, vous les tirez à la bouche du four pour les accoupler deux à deux, de manière qu'elles forment exactement l'effet de petits œufs très-ronds et bien formés, attendu que ces sortes de méringues ne font pas du tout d'effet à la cuisson, qui s'opérerait également dans une étuve un peu chaude.

On doit avoir l'attention de les conserver au sec, et de ne les dresser qu'au moment du service, à cause du moelleux qui se trouve dans l'intérieur.

Il est facile de voir qu'on ne glace pas le dessus de ces sortes de méringues comme les précédentes, et cela devient inutile, attendu qu'elles sont naturellement très-brillantes, résultat que l'on obtient par l'effet de la cuisson du sucre au poêlon.

Pour faire ces méringues à la rose, vous mêlez dans l'appareil de l'essence de rose et du rouge végétal, ou du carmin délayé, et à plusieurs reprises afin de les colorer d'un rose tendre.

On fait également ces méringues jaunes, par l'addition d'une infusion de safran.

On les fait encore aux pistaches, en y joignant assez d'essence de vert d'épinards, de l'essence de citron ou bien les zestes d'une orange râpée sur du sucre, ou celui d'un cédrat, d'un citron et d'une bigarade; ou de la vanille, du café, du chocolat, et même des anis de Verdun blancs et rouges.

CHAPITRE VIII.

PETITES BOUCHÉES DE DAMES.

Faites deux onces de biscuit à la cuillère, selon les procédés décrits à la première recette de cette partie. Vous couchez cette pâte comme de petites méringues rondes et de la même grosseur. Après les avoir ainsi couchées sur des bandes de papier, vous les masquez de sucre passé au tamis de soie, comme on fait pour glacer ce biscuit à la cuillère; et quand ce sucre se trouve fondu, vous les mettez au four chaleur modérée; retirez-les dès qu'ils sont colorés d'un beau blond, en les détachant de suite du papier. Lorsqu'ils sont froids, vous masquez de marmelade d'abricots le côté qui était sur le papier; et à mesure que vous en avez deux de masqués, vous les mariez ensemble du côté de la confiture. Le tout ainsi préparé, vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf; travaillez ce mélange avec une cuillère d'argent pen-

dant dix bonnes minutes, en y mettant de temps en temps un peu de jus de citron, ce qui blanchit la glace avec laquelle vous masquez presque entièrement les bouchées, que vous tenez sur le bout des doigts, afin de les glacer plus aisément. Vous les placez à mesure sur un grand plafond masqué d'un rond de papier. Le tout étant ainsi glacé, vous mettez ces bouchées quelques minutes à la bouche du four, pour qu'elles ne changent pas de couleur.

BOUCHÉES DE DAMES GLACÉES AU CHOCOLAT.

Vous faites vos bouchées de la même manière que les précédentes; mais couchez celles-ci un peu ovales. Lorsqu'elles sont cuites, vous les détachez des bandes de papier; ensuite vous mettez dans une petite terrine deux onces de sucre royal passé au tamis de soie, et trois onces de chocolat râpé que vous aurez fait fondre en le mettant sur du papier à la bouche du four pendant quelques minutes. Vous délayez ce mélange avec un blanc et demi d'œuf, en le remuant avec une cuillère d'argent pendant huit à dix minutes; et après avoir garni le milieu des bouchées de marmelade de coins, d'ananas ou d'abricots, vous les masquez avec la glace. A mesure que vous en terminez une, vous semez légèrement dessus et autour du gros sucre cristallisé; posez-la avec soin sur un grand plafond couvert d'un rond de papier. Lorsque les bouchées sont toutes glacées, vous les mettez cinq à six minutes au four; lorsqu'elles sont froides, vous pouvez les dresser.

Pour les bouchées de dames à la rose, vous faites la glace rose tendre, avec de l'essence de rose et du rouge végétal; et lorsqu'elles sont glacées, vous semez dessus du gros sucre.

Vous pouvez également les masquer jaunes, en mêlant à la glace du safran et du zeste de citron. De même à l'orange, en colorant la glace avec du rouge et du jaune, et le zeste d'une belle orange bien saine, et toujours en les masquant de gros sucre.

Lorsque vous les masquez à la glace blanche, vous pouvez semer dessus des pistaches hachées ou de petits grains de raisin de Corinthe parfaitement lavés et séchés au four, ou bien vous mêlez du gros sucre avec des pistaches ou avec des raisins.

BOUCHÉES DE MONSIEUR.

Vous faites la moitié de la recette décrite à l'article des croquettes à la parisienne. Vous couchez celles-ci de même que les croquignoles à la Reine, puisque c'est absolument la même chose. Vous les masquez de la marmelade d'abricots et les accouplez deux par deux. Vous les masquez de la même manière que les bouchées de dames, en les glaçant au chocolat, à la rose, aux pistaches, à l'orange, cédrat, citron et bigarade. Enfin, vous les masquez aussi avec du gros sucre, des pistaches, des raisins de Corinthe, et des sucres de couleur.

On glace de la même manière les croquignoles à la française, en les accouplant toujours deux par deux.

CHAPITRE IX.

TRAITÉ DES MASSEPAINS.

MASSEPAINS MOELLEUX.

Vous pilez bien parfaitement huit onces d'amandes douces (émondées), en les mouillant peu à peu de quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, d'eau de rose ou de suc d'un citron; lorsqu'on n'aperçoit plus aucun fragment d'amandes, vous les mettez dans une moyenne poêle d'office avec huit onces de sucre cristallisé passé au tamis de soie. Amalgamez le tout avec une spatule, et placez la poêle sur un fourneau peu ardent, en ayant soin de remuer la pâte d'amandes, afin qu'elle ne s'attache ni au fond ni au bord de la poêle. Lorsque l'humidité de la pâte est évaporée, elle quitte la poêle, en se pelotant en une seule masse autour de la spatule; alors vous posez le doigt dessus, et si elle s'y attache, vous continuez de la dessécher. Du moment qu'elle ne s'attache plus au toucher, vous l'ôtez du feu, et continuez de la remuer en ayant soin, avec la spatule, de détacher exactement le peu de pâte qui se fixe au fond et aux parois de la poêle. Après cela, vous versez la pâte sur une feuille de papier saupoudrée de sucre fin; mêlez à la pâte, du sucre à la vanille, ou telle autre odeur que vous désirez lui donner, comme au zeste de cédrat, d'orange, de citron, bergamotte et de bigarade, ou au café, au chocolat et aux anis.

Cette opération terminée, vous roulez de petites parties de pâte de quatre bonnes lignes de grosseur; lorsque vous avez plusieurs de ces bandes, vous les mettez les unes contre les autres, et les coupez un peu en biais, en leur donnant quatre pouces de longueur; après quoi vous en formez de petites couronnes bien rondes, dont la soudure ne doit pas être visible. Vous suivez les mêmes procédés pour préparer le reste de la pâte en petites couronnes, que vous mettez sur une petite grille de laiton que vous aurez placée sur un grand plat rond. Ensuite vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf, et travaillez ce mélange pendant dix minutes avec une cuillère d'argent, en ajoutant quelques gouttes de suc de citron. Vous masquez de cette glace le dessus des couronnes; et à mesure que vous en glacez une, vous reprenez de la glace avec la cuillère pour en masquer une autre. Toute la glace étant employée, vous laissez les couronnes s'égoutter de la glace qui tombe en travers du laiton, que vous enlevez ensuite pour ramasser la glace qui se trouve sur le plat. Vous remettez les couronnes sur le plat, et continuez à les masquer avec le reste de la glace; après quoi vous enlevez avec une fourchette les couronnes, que vous posez sur des feuilles de papier blanc placé sur des plaques de cuivre. Vous mettez au four chaleur modérée, et quinze à vingt minutes après, vous les retirez. Lorsque ces massepains sont colorés d'un blond rougeâtre, et qu'ils sont refroidis, vous les détachez avec précaution, en passant doucement dessous la lame d'un couteau mince.

Ces sortes de massepains sont très-agréables à manger, et d'un glacé réellement séduisant.

MASSEPAINS MOELLEUX GLACÉS A LA ROSE ET AU GROS SUCRE.

Vous les préparez comme les précédents, et mettez dans la glace du rouge végétal pour la colorer d'un beau rose; mais vous tenez cette glace un peu plus ferme que l'autre, attendu que vous étalez celle-ci avec la lame du couteau; et à mesure que vous avez une couronne masquée de glace rose, vous la mettez de ce côté sur du gros sucre (bien égal en grosseur), afin que le sucre s'y attache; après quoi vous les placez sur des plaques couvertes de feuilles de papier; dès que toutes vos couronnes sont ainsi masquées, vous les mettez au four doux pendant quinze minutes, en observant qu'elles ne doivent pas changer de couleur.

Ces massepains sont plus riches que les premiers, par l'effet du gros sucre.

Vous pouvez également les masquer de toutes les diverses manières que j'ai indiquées précédemment pour les bouchées de dames.

On en fait encore en forme de petites colonnes de deux pouces de longueur, puis en croissants.

MASSEPAINS MOELLEUX PANACHÉS.

Après avoir préparé et masqué vos massepains de la même manière que ci-dessus, vous mettez dans le milieu de la couronne un petit four au chocolat,

roulé rond, et que vous mouillez légèrement à sa surface; puis vous cuisez ces massepains comme les précédents.

Lorsque vous les masquez avec de la glace blanche, sur laquelle vous semez des pistaches hachées, vous pouvez mettre au milieu un petit four à la rose, jaune ou au chocolat, et vous pouvez, en place de pistaches, mettre de petits grains de raisin de Corinthe. Alors vous masquez le dessus du petit four avec du gros sucre.

MASSEPAINS A L'ITALIENNE.

C'est la même pâte que ci-dessus, que vous abaissez à une bonne ligne d'épaisseur. Vous la séparez en deux parties égales; sur l'une, vous mettez de petites parties de marmelade (d'abricots ou d'ananas) de la grosseur d'une aveline, et à un pouce de distance; ensuite vous mouillez légèrement le reste de la surface de l'abaisse, sur laquelle vous placez l'autre partie d'abaisse que vous appuyez afin de contenir la confiture entre les deux épaisseurs de pâte; après quoi vous détaillez vos massepains avec un petit coupe-pâte rond ou ovale de douze à quinze lignes de diamètre, en observant que la confiture doit se trouver précisément au milieu.

Cette opération terminée, vous rassemblez les parures; et après les avoir abaissées de même que ci-dessus, vous en préparez des massepains semblables aux autres, et employez encore le reste des parures de ceux-ci de la même manière.

Vous fouettez un blanc d'œuf bien ferme, et le

mêlez avec deux onces de sucre en poudre. Vous en masquez la surface et l'épaisseur des massepains, sur le milieu desquels vous placez droite une belle pistache; ensuite vous les roulez sur du gros sucre bien égal en grosseur, et les placez à mesure sur des plaques d'office garnies de papier. Quand ils sont colorés d'un blond très-tendre, vous les ôtez du four; ensuite vous avez soin de détacher les massepains du papier quand ils sont froids.

On les masque également de glace royale rose et au gros sucre, ou blanche et aux pistaches hachées, ou glacée au chocolat et au gros sucre; mais alors on doit avoir la précaution de les mettre au four doux, afin que la glace ne fasse que sécher sans prendre couleur.

On peut faire toutes ces sortes de massepains avec de la pâte d'amandes d'avelines; on emploie alors des avelines en place d'amandes douces.

MASSEPAINS SERINGUÉS SOUFFLÉS.

Après avoir émondé huit onces d'amandes douces, vous les pilez bien parfaitement, en y mettant de temps en temps un peu de blanc d'œuf pour les empêcher de tourner à l'huile, et vous y mêlez dix onces de sucre passé au tamis de soie, que vous aurez travaillé un petit quart d'heure avec le quart d'un blanc d'œuf. Le tout bien amalgamé au pilon, doit donner une pâte lisse et ferme semblable à la pâte des massepains précédents; ensuite vous mettez cette pâte dans une seringue à massepains, et vous la poussez en la faisant passer par une petite étoile

de six lignes de diamètre, dont le tour doit être orné de rayons, de manière que la pâte étant bien pilée, doit former à sa surface des rayures qu'il faut tâcher de conserver, quoique vous soyez contraint de former avec vos doigts les massepains, en leur donnant des formes de croissants, de nœuds, de petites volutes et de couronnes de quinze lignes de diamètre (cette forme est la plus jolie). Placez-les à mesure sur des feuilles de papier posées sur des plaques.

Tous vos massepains ainsi préparés, vous les mettez sur le four sur des planches élevées, afin qu'ils ne reçoivent la chaleur qu'à la surface. Le lendemain matin, vous les mettez à four doux; alors vous leur voyez faire le même effet qu'aux croquignoles à la Reine, mais s'élevant davantage, ce qui leur donne une physionomie fort jolie. Aussitôt qu'ils sont colorés d'un beau blond, vous les ôtez du four; dès qu'ils sont froids, vous les détachez.

On fait ces massepains roses, en joignant dans la pâte du rouge végétal ou du carmin; on la colore pistache, en y mêlant de l'essence de vert d'épinards. Pour les colorer au safran ou à l'orange, puis on les odore de citron, de vanille pilée et de fleur d'orange pralinée.

Ces sortes de massepains demandent le four très-doux, afin que leur couleur ne soit pas altérée par la chaleur.

MASSEPAINS SERINGUÉS ORDINAIRES.

Après avoir pilé huit onces d'amandes douces selon la règle, vous y joignez huit onces de sucre passé

u tamis de soie, et un blanc d'œuf, ce qui doit vous onner une pâte ferme et très-liante. Alors vous la assez à la seringue, et la formez de la même maière que la précédente. Vos massepains étant terinés et placés sur des feuilles de papier posées sur es plafonds un peu épais, vous les mettez au four haleur modérée; aussitôt qu'ils sont colorés d'un eau jaune rougeâtre, vous les ôtez et les détachez u papier étant froids.

On odorifie ces massepains avec de la vanille pilée u du zeste de citron, de cédrat, de bigarade et 'orange.

CHAPITRE X.

TRAITÉ DES PETITS SOUFFLÉS.

PETITS SOUFFLÉS A LA ROSE.

Mettez dans une petite terrine huit onces de sucre assé au tamis de soie, que vous délayez avec un lanc d'œuf, ce qui vous donnera une pâte un peu erme; alors vous la travaillez pendant dix minutes, t vous y joignez quelques gouttes d'essence de rose t assez de rouge végétal pour colorer le tout d'un ose vif. Cette opération terminée, vous roulez cette lace sur le tour (que vous aurez saupoudré de sucre in) en bandes de la grosseur du doigt. Coupez ces andes en petits dés, et les roulez dans le creux le la main. Ayez soin de les mouiller à mesure que ous aurez formé un petit soufflé, et placez-le de uite dans de petites caisses rondes de neuf lignes

de diamètre sur quatre de hauteur. Le tout ainsi préparé, vous appuyez légèrement la surface de chaque soufflé avec le bout du doigt index, que vous mouillez chaque fois dans un verre d'eau, ce qui rend les soufflés brillants et d'un beau glacé à la cuisson.

Vous les mettez au four chaleur douce. Alors vous voyez les soufflés s'élever à plus de six lignes au-dessus des caisses; et après quinze bonnes minutes de cuisson, vous les retirez du four, en observant s'ils sont bien ressuyés à la surface, sinon vous les laissez encore quelques minutes au four; mais ne les perdez pas de vue, car en quelques minutes ils perdent bientôt leur couleur première (qui cependant passe un peu à la cuisson), et deviennent par ce manque de soin de mauvaise mine.

PETITS SOUFFLÉS AU CHOCOLAT.

Après avoir râpé quatre onces de chocolat, vous le mettez cinq minutes sur du papier à la bouche du four; et pendant ce temps, vous délayez six onces de sucre passé au tamis de soie avec un blanc d'œuf; après quoi vous y joignez le chocolat qui doit se trouver fondu, et n'être cependant que tiède. Alors le mélange devient très-ferme; vous êtes contraint d'y ajouter un peu de blanc d'œuf pour rendre la glace facile à rouler. Vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

PETITS SOUFFLÉS AU SAFRAN.

Faites infuser dans un petit moule à dariole une

ncée de safran en feuilles, que vous laissez mijo-r, afin que l'infusion se réduise à une bonne cuil-rée seulement; et pendant qu'elle se refroidit, vous availlez dans une petite terrine huit onces de sucre ssé au tamis de soie, avec un blanc d'œuf; dix inutes après, vous y mêlez assez d'infusion pour olorer la glace d'un jaune citron; vous ajoutez un eu de sucre passé au tamis de soie, afin de rendre glace assez ferme pour pouvoir la rouler aisé-ent. Vous détaillez et terminez vos soufflés ainsi u'il est démontré ci-dessus.

PETITS SOUFFLÉS PRINTANIERS.

Vous délayez dans une petite terrine huit onces e sucre avec les trois quarts d'un blanc d'œuf et ne petite cuillerée d'essence de vert d'épinards, our colorer la glace d'un beau vert pistache. Ajou-z la moitié du zeste d'un cédrat, et terminez opération comme de coutume.

PETITS SOUFFLÉS AUX AVELINES.

Après avoir travaillé huit onces de sucre (passé u tamis de soie) avec un blanc d'œuf, vous râpez ois onces d'amandes d'avelines, que vous aurez orréfiées selon la règle, et les mêlez ensuite dans la ace, qui se trouve, par ce moyen, un peu raffermie. lors vous ajoutez du blanc d'œuf, si cela est né-essaire, et terminez ces petits soufflés de la manière ccoutumée.

Les soufflés aux amandes amères se préparent de

la même manière, en employant quatre gros de ces amandes, que vous pilez parfaitement avec un peu de glace que vous aurez préparée d'ailleurs comme la précédente.

PETITS SOUFFLÉS A LA FLEUR D'ORANGE PRALINÉE.

Vous préparez comme de coutume huit onces de sucre avec un blanc d'œuf; et après l'avoir travaillé pendant dix minutes, vous y mêlez deux gros de fleur d'orange pralinée, et terminez l'opération selon la règle.

PETITS SOUFFLÉS A LA VANILLE.

Pilez avec huit onces de sucre une gousse de vanille, et passez le tout par le tamis de soie. Vous le travaillez avec un blanc d'œuf pendant dix minutes; après quoi vous finissez le procédé comme de coutume.

PETITS SOUFFLÉS AU CITRON.

Râpez sur un morceau de sucre le demi-zeste d'un beau citron bien jaune et bien sain; ratissez-en la surface pour en détacher tout l'arome du fruit, que vous écrasez sur le tour avec le rouleau; mêlez-le ensuite dans huit onces de sucre travaillé comme d'habitude, avec un blanc d'œuf. Vous procédez pour le reste de l'opération selon la règle.

Les petits soufflés à l'orange, au cédrat et à la bigarade, se préparent de même que les précédents, en employant l'un de ces zestes râpés sur du sucre.

PETITS SOUFFLÉS AU GROS SUCRE, AUX PISTACHES ET AU RAISIN DE CORINTHE.

Ces sortes de petits soufflés ne sont autre chose que ceux décrits dans ce chapitre; en voici seulement la différence : Lorsque vos petits soufflés à la rose sont prêts à entrer au four, vous appuyez légèrement leur surface sur du gros sucre, et les mettez ensuite au four. Alors vous obtenez des soufflés à la rose au gros sucre. Pour les soufflés à la rose, aux pistaches, vous odorifez seulement la glace avec de l'essence de rose, sans y mêler du rouge; alors les soufflés seront blancs. Vous les appuyez légèrement sur des pistaches hachées menues, et les mettez au four.

Vous procédez de même pour les soufflés au chocolat, en les masquant de gros sucre, ainsi que pour les soufflés aux pistaches, ceux à la fleur d'orange, à la vanille, aux avelines, aux zestes de citron, de cédrat, de bigarade et d'orange. Vous pouvez les masquer au gros sucre ou aux pistaches, mêlées avec du gros sucre, ou au gros sucre mêlé avec du raisin de Corinthe, que vous aurez choisi petit et bien lavé; séchez-le un peu à la bouche du four.

PETITS FOURS AUX PISTACHES.

C'est absolument le même appareil que pour les soufflés décrits précédemment; cependant vous mettez un peu plus de sucre, afin de rendre la glace plus ferme, parce que ces petits fours ne sont point

en caisse; il faut donc qu'ils se soutiennent d'eux-mêmes.

Voici des détails plus substantiels.

Mettez dans une petite terrine huit onces de sucre avec la moitié du blanc d'un gros œuf, et assez d'essence de vert d'épinards passés au tamis de soie, pour colorer la glace d'un beau vert pistache; ajoutez quelques gouttes d'essence de citron, et travaillez le tout quelques minutes; alors la glace doit se trouver très-ferme, et cependant liante. Vous la roulez en bandes (de la grosseur du petit doigt), que vous coupez ensuite en dés. Puis vous les roulez dans le creux de la main, en ayant soin de les mouiller assez pour rendre leur surface claire et luisante; placez-les à mesure sur une feuille de papier fort, et à six bonnes lignes de distance les uns des autres. Dès que vous avez une demi-feuille de papier garni, vous la mettez sur une plaque de cuivre, et l'enfournez.

Il est facile de se convaincre que ces petits fours ont la même préparation que les soufflés; ainsi on pourra faire de petits fours en suivant les préparations contenues dans ce chapitre, et en y joignant un peu plus de sucre, afin de rendre la glace plus propre à ces opérations.

Mais il est important de remarquer que la glace même des soufflés doit être assez ferme pour pouvoir se rouler aisément; sans cela, la glace étant mollette, fait trop d'effet, et finit par donner une mauvaise mine aux soufflés qui sont plats et difformes. Pour les obtenir bien luisants, vous devez avoir le soin de les mouiller légèrement à leur surface, de même que pour les petits fours en général.

CHAPITRE XI.

PETITS SOUFFLÉS A LA FRANÇAISE.

Vous travaillez dix minutes dans une petite terrine quatre onces de sucre (passé au tamis de soie) avec deux blancs d'œufs. Vous y mêlez quatre onces de farine tamisée, et continuez à travailler ce mélange pendant quelques minutes. Vous y joignez un peu d'essence de rose et deux onces de sucre, travaillez encore quelques minutes; alors l'appareil doit être d'un corps un peu ferme, très-liant et luisant.

Vous couchez ces petits soufflés dans le genre des croquettes à la parisienne; vous donnez à ceux-ci la forme d'une grosse olive, et après les avoir ainsi couchés avec une cuillère à café, vous les mettez sur le four ou dans l'étuve : mais observez que ces endroits doivent être d'une chaleur douce, et placez-les sur des planches, afin que la surface seulement des soufflés soit légèrement séchée. Cinq à six heures après qu'ils se trouvent dans cette position, vous les mettez au four doux. Vous voyez les soufflés se conserver dans leur forme première, et s'élever malgré cela de cinq à six lignes. Vous les retirez dès qu'ils sont colorés d'un blond rougeâtre à peine sensible; et même en les mettant au four très-doux, vous les obtenez très-blancs.

On peut colorer cette préparation en rose, en vert et en jaune.

CHAPITRE XII.

PETITS BISCUITS SOUFFLÉS.

PETITS BISCUITS SOUFFLÉS A LA FLEUR D'ORANGE.

Fouettez trois blancs d'œufs bien fermes; mêlez huit onces de sucre passé au tamis de soie et une once de fleur d'orange pralinée, que vous avez hachée légèrement. Garnissez de cet appareil de petites caisses plissées, de neuf lignes de diamètre sur neuf de hauteur; mais ayez soin de ne les emplir qu'à moitié, et quand les biscuits sont en caisse, masquez-les un peu épais de sucre passé au tamis de soie, et mettez-les ensuite dans un lieu humide pour aider ce sucre à fondre. Après cela vous mettez au four doux, et les retirez de belle couleur.

Ces petits biscuits doivent s'élever de quelques lignes au-dessus de la caisse, en formant un soufflé léger, très-clair et brillant.

PETITS BISCUITS SOUFFLÉS AUX AVELINES.

Vous émondez trois onces d'avelines, que vous coupez en filets très-minces, et les mettez au four doux pour les colorer légèrement. Pendant qu'elles refroidissent, vous fouettez trois blancs d'œufs, dans lesquels vous mêlez huit onces de sucre passé au tamis de soie, et les avelines. Vous terminez les biscuits comme les précédents; vous pouvez semer dessus des avelines hachées très-fines, et mêlées avec

un peu de blanc d'œuf et deux cuillerées de sucre.

On procédera de même que ci-dessus pour confectionner des biscuits soufflés aux amandes ordinaires, en préparant celles-ci de même que les avelines.

PETITS BISCUITS SOUFFLÉS AUX PISTACHES.

Après avoir émondé quatre onces de belles pistaches, vous en coupez la moitié en filets, et vous hachez le reste légèrement. Vous fouettez trois blancs d'œufs bien fermes, dans lesquels vous mettez les filets de pistaches, et huit onces de sucre passé au tamis de soie. Ensuite vous garnissez les caisses, et saupoudrez légèrement la surface des biscuits. Dès que ce sucre est fondu, vous semez dessus les pistaches hachées, et mettez les soufflés au four doux. Otez-les lorsqu'ils seront colorés d'un beau jaune rougeâtre.

On peut mêler avec les pistaches hachées du gros sucre, ce qui produit un joli effet.

CHAPITRE XIII.

AVELINES GLACÉES A LA ROYALE.

Vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre (passé au tamis), que vous travaillez avec un œuf pendant dix minutes. Vous roulez dans cette glace deux onces d'avelines que vous aurez légère-

ment torréfiées, et les placez deux par deux, en les dégageant autant que possible de la glace, afin qu'elles s'en trouvent seulement masquées. Vous les placez sur du papier fort et à six lignes de distance. Vous les groupez également trois par trois en formant le trèfle. Sur ces trois, vous pouvez en placer une quatrième; ensuite vous mettez encore deux onces d'avelines dans le reste de la glace, et les roulez et glacez de même que les précédentes. Vous les mettez au four chaleur douce; et lorsqu'elles sont colorées d'un beau blond, vous les retirez et les détachez du papier quand elles sont froides.

AMANDES SOUFFLÉES A LA ROYALE.

Après avoir émondé quatre onces d'amandes douces (que vous choisissez petites et bien grasses), vous les mettez au four doux, et lorsqu'elles sont légèrement colorées, vous les retirez. Pendant qu'elles refroidissent, vous préparez la même dose de glace que ci-dessus; mais vous la colorez en un beau rose. Vous glacez et groupez vos amandes de la même manière que les avelines, et les mettez au four très-doux, afin que le rose se conserve de belle couleur.

NOIX VERTES GLACÉES A LA ROYALE.

Après avoir épluché parfaitement trente-six à quarante moitiés de noix vertes, vous les mettez sécher légèrement à la bouche du four, et lorsqu'elles sont refroidies, vous les glacez de même que les avelines; vous glacez chaque moitié de noix séparément, afin

de les conserver entières. Vous les placez de même sur les feuilles de papier, et leur donnez une belle couleur blonde à four doux.

PISTACHES GLACÉES A LA ROYALE.

Après avoir émondé trois onces de belles pistaches, vous les faites sécher légèrement à la bouche du four; quand elles sont bien froides, vous les glacez de même que les avelines, mais vous groupez celles-ci six par six, et huit par huit, en forme de rosace.

On peut également glacer les avelines, les amandes douces, les noix et les pistaches au chocolat, en joignant du chocolat dans la glace, de même à la rose en colorant la glace rose; et au citron en mêlant à la glace le zeste d'un citron bien sain. Vous mettez du safran pour colorer d'un beau jaune citron, aux pistaches en colorant la glace d'un vert tendre avec de l'essence d'épinards passés au tamis de soie.

CHAPITRE XIV.

MACARONS SOUFFLÉS.

MACARONS SOUFFLÉS AUX AMANDES AMÈRES.

Émondez douze onces d'amandes douces et quatre d'amères; coupez-les en filets sur la largeur des amandes; mêlez-les avec quatre onces de sucre (passé au tamis de soie) et le quart d'un blanc d'œuf; mettez-les sur un grand plafond sécher au four doux, pour

qu'elles se colorent d'un blond à peine sensible. Pendant qu'elles refroidissent, vous mêlez dans une moyenne terrine vingt onces de sucre (passé au tamis de soie) avec deux blancs d'œufs, et travaillez cette glace pendant un quart d'heure; après quoi vous y mêlez parfaitement les amandes pour qu'elles soient également glacées. Alors vous mettez un macaron au four, et, s'il se conserve de belle forme, vous couchez l'appareil; mais si, par hasard, la glace tombait du macaron, on doit ajouter un peu de sucre. Si au contraire la glace était trop ferme, et si vos macarons n'avaient point de liant; vous ajouteriez un peu de blanc d'œuf. Vous mouillez le dedans de vos mains, et y roulez une cuillerée d'appareil, que vous couchez par petites parties de la grosseur d'une noix-muscade. Après les avoir ainsi toutes détaillées, vous trempez vos mains dans de l'eau, pour mouiller ensuite la surface des macarons que vous touchez légèrement. Mettez-les sur des plaques au four doux, que vous aurez soin de fermer pendant vingt minutes, et observez vos macarons. S'ils se trouvent d'un beau blond clair, et résistant au toucher, vous les retirez du four, sinon vous les laissez le temps nécessaire à leur parfaite cuisson : dès qu'ils sont froids, vous les détachez.

MACARONS SOUFFLÉS AU CHOCOLAT ET AU GROS SUCRE.

Émondez une livre d'amandes douces et coupez-les en filets, après quoi vous les pralinez, en les mêlant avec quatre onces de sucre et le quart d'un blanc d'œuf. Laissez-les sécher au four doux sans qu'elles

rennent couleur. Pendant qu'elles se refroidissent, ous mêlez dans une moyenne terrine une livre de ιcre très-fin avec deux blancs d'œufs. Le tout étant ιvaillé avec la spatule, pendant douze à quinze mintes, vous y mettez huit onces de chocolat râpé ondu à la bouche du four pendant cinq minutes), qui raffermit la glace; alors vous y joignez le blanc œuf nécessaire et y amalgamez parfaitement les ιandes. Le macaron doit être du même corps que précédent. Couchez-le de même sur des feuilles papier fort; et, après les avoir légèrement mouilées à leur surface, vous prenez chaque macaron ue vous appuyez un peu sur du gros sucre, du côté ι dessus, et à mesure, vous les remettez à leur ace sur le papier. Aussitôt que vous avez une demiuille masquée de gros sucre, vous mettez les macrons sur une plaque de cuivre au four doux que ιus fermez. Lorsque le reste se trouve terminé, vous mettez au four. La cuisson est la même que cissus.

CARONS SOUFFLÉS AUX AVELINES ET AU GROS SUCRE.

Après avoir émondé une livre d'avelines, vous les ιpez en filets et les pralinez. Séchez-les comme les écédentes, et préparez vingt onces de sucre (passé tamis de soie) avec deux blancs d'œufs. Après quart d'heure de travail, vous y mêlez les avelines ides, et terminez ces macarons de la même maère que ci-dessus, en les masquant de gros sucre. cuisson est la même.

MACARONS SOUFFLÉS AUX NOIX VERTES.

Épluchez une livre de noix vertes et coupez-les par filets; après cela vous les mêlez avec quatre onces de sucre et le quart d'un blanc d'œuf, et les faites sécher au four. Pendant qu'elles refroidissent, vous préparez la glace comme de coutume, avec deux blancs d'œufs et vingt onces de sucre très-fin. Vous y joignez les amandes, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

On fait également ces sortes de macarons soufflés (qu'on nomme ordinairement *tourons*) livre par livre, c'est-à-dire qu'une livre de sucre suffit pour les amandes, tandis que, dans ces recettes, j'en ai mis toujours vingt onces, ce qui rend les macarons plus légers et plus brillants; mais si la glace se trouvait trop claire, alors ces quatre onces deviendraient funestes aux macarons.

CHAPITRE XV.

MACARONS AUX AVELINES ET AUX AMANDES AMÈRES.

De tous nos appareils de petits fours, celui-ci est, sans contredit, le plus difficile à bien réussir, tant dans sa préparation que dans sa cuisson, qui réclame le four à son déclin; c'est-à-dire que c'est après avoir cuit tous les autres petits fours que l'on peut penser à cuire le macaron; car, après cette cuisson, je crois

qu'il serait impossible de vouloir en tenter aucune autre.

Si, inconsidérément, on met le macaron à four un peu trop chaud, celui-ci, agissant trop vite, fait monter le macaron, qui bientôt après retombe, et devient par ce triste résultat de mauvaise mine. Cependant il est un moyen de fixer cette cuisson : après dix à douze heures que le four a été chauffé, vous mettez une demi-douzaine de macarons d'épreuves sur six petits fragments de papier, et vous les placez ensuite au fond, au milieu, à droite et à gauche du four, que vous fermez pendant quarante à quarante-cinq minutes; après quoi vous devez retirer vos macarons beaux et de bonne couleur. Mais si, dans le cas contraire, ils se trouvent minces et trop colorés par dessous, alors le four aura encore trop de chaleur d'âtre. Pour remédier à cet inconvénient, on place les feuilles de macarons sur des plaques de cuivre.

Relativement à la préparation de l'appareil, il est important de mettre les amandes passer la nuit sur le four après les avoir émondées, afin de les avoir sèches le lendemain, ou seulement de les mettre le matin pour les avoir sèches le soir. Une chose plus essentielle encore, c'est d'avoir la précaution de casser les blancs à mesure que vous les employez, et de les casser séparément sur une assiette, en observant qu'ils soient purs, sans la plus légère odeur et sans le plus petit indice de jaune, attendu que ce dernier devient funeste à l'appareil; car la plus petite partie d'un jaune rend tous les macarons d'une cuisson du plus mauvais effet.

MACARONS AUX AVELINES.

Mettez dans un grand poêlon d'office quatre onces d'amandes d'avelines telles qu'elles sortent de la coquille, et torréfiez-les sur un feu modéré, en les remuant continuellement avec une grande cuillère d'argent. Aussitôt que les avelines commencent à se colorer, et que la pellicule se détache, vous les retirez du feu pour parer aussitôt les amandes. Cette opération faite, vous recommencez trois fois encore la dose d'avelines, afin d'en avoir une livre.

Vous commencez par piler les quatre onces d'avelines qui ont été préparées les premières, et qui doivent se trouver froides ; sans cela, il faudrait attendre qu'elles le fussent. Vous avez soin de les mouiller par intervalle avec un peu de blanc d'œuf, pour les empêcher de tourner à l'huile ; et, lorsqu'aucun fragment n'est plus aperçu, vous retirez les amandes du mortier, que vous remplacez par quatre onces pilées de la même manière, et avec les mêmes attentions que les premières. Vous recommencez deux fois encore la même opération, afin que la livre d'avelines soit parfaitement pilée ; vous la réunissez dans le mortier, et la pilez avec une livre de sucre et deux blancs d'œufs pendant dix minutes ; ensuite vous y joignez deux livres de sucre (passé au tamis de soie), que vous aurez travaillé pendant dix minutes avec six blancs d'œufs. Amalgamez parfaitement le tout avec une spatule, et, après avoir remué pendant cinq à six minutes, l'appareil doit se trouver mollet ; pourtant les macarons ne doivent pas s'élargir lorsque

vous les couchez : s'ils se trouvent trop fermes, alors vous y mêlez le blanc d'œuf nécessaire pour qu'ils s'attachent au doigt en y touchant.

Ensuite vous mettez au four six macarons d'épreuves, et, après leur cuisson, vous mouillez l'intérieur de vos mains, dans lesquelles vous roulez une cuillerée d'appareil. Couchez les macarons de la grosseur d'une noix muscade, et continuez ainsi à former vos macarons ; après quoi vous trempez vos mains dans de l'eau, et les posez ensuite légèrement sur les macarons, afin de les rendre luisants à leur surface ; vous les mettez au four que vous fermez hermétiquement pendant trois quarts d'heure. Vous devez les retirer de belle couleur et de bonne mine.

On doit avoir l'attention de coucher les macarons à un pouce de distance entre eux, et de les former aussi ronds que possible.

On couche également ces macarons en forme de grosses olives, sur lesquelles on sème du gros sucre, et quelquefois mêlé de pistaches hachées. On les garnit encore en forme de hérisson, en piquant à leur surface des filets de pistaches.

MACARONS AUX AMANDES AMÈRES.

Après avoir émondé et lavé une livre d'amandes amères, vous les mettez passer douze heures sur le four ou dans l'étuve ; ensuite vous commencez à en piler la moitié lorsqu'elles sont froides, avec le quart d'un blanc d'œuf ; et, à mesure que vous pilez, vous y mêlez un peu de blanc, afin qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles sont parfaitement broyées,

vous les ôtez du mortier, où vous pilez le reste des amandes, de la même manière que les premières. Après cela, vous réunissez le tout et le pilez avec une livre de sucre et deux blancs d'œufs; vous y joignez deux livres de glace que vous aurez préparée comme ci-dessus (avec deux livres de sucre et six blancs d'œufs).

Après avoir bien amalgamé l'appareil, que vous aurez soin de tenir aussi mou que le précédent, vous terminerez vos macarons en suivant les procédés donnés pour les précédents.

Les macarons aux amandes douces se préparent de même que ceux-ci, avec cette différence que vous employez une livre d'amandes douces en place d'amandes amères.

Je ne parlerai point des pralines, ni du sucre soufflé, attendu que ces sortes de bombons ne regardent nullement le four.

FLEUR D'ORANGE PRALINÉE A LA PATISSIÈRE.

Choisissez cette fleur fraîche cueillie, blanche et bien nourrie. Vous en épluchez six livres, ce qui ne vous donnera réellement que trois livres de fleurs; alors faites cuire au soufflé trois livres de sucre royal; versez dedans ces fleurs que vous aurez pressées dans un seau d'eau de puits; faites cuire le sucre à la grande plume, en ayant soin d'enfoncer la fleur d'orange, que vous ôtez aussitôt de dessus le feu, en la remuant avec la spatule, afin de graisser le sucre en cassonade. Alors vous mettez sécher la fleur d'orange sur le four ou dans l'étuve, en ayant soin

e la frotter dans les mains par intervalle, en y mêlant une livre de sucre royal passé au tamis de soie, e qui blanchit et élargit les fleurs; le lendemain vous a mettez dans des bocaux.

Cette fleur d'orange n'est pas très-blanche; mais lle a plus de parfum, et convient mieux à notre genre de travail que celle que l'on obtient plus blanche et plus large en procédant de cette manière.

Lorsque la fleur d'orange est cuite comme la précédente, c'est-à-dire au moment où vous retirez la bassine du feu, vous égouttez la fleur sur un tamis, et, quelques minutes après, vous la versez sur une grande feuille de papier, en y mêlant une livre et demie de sucre royal passé au tamis de soie. Vous la placez sur le four ou dans l'étuve, et la remuez de temps en temps afin de l'élargir. Étant bien sèche, les feuilles sont larges et blanches; alors vous la conservez dans des bocaux.

Après avoir égoutté la fleur d'orange, vous travaillez son sirop pour le faire devenir en cassonade, que vous employez dans les assaisonnements.

CHAPITRE XVI.

TRAITÉ DES CONFITURES.

Observation. Cette aimable partie réclame des soins vraiment minutieux. Aussi, lorsqu'elle est bien faite, elle donne du ton et de l'élégance à nos entremets modernes, elle en fait tout l'éclat; mais aussi, autant elle nous est propice étant belle, autant elle nous devient désavantageuse lorsqu'elle est

mal confectionnée. Cependant, en employant de beaux fruits et de beau sucre, on peut, avec des soins, obtenir de confitures qui ne laissent rien à désirer.

Mais une chose qui se trouve nuisible à leur parfaite réussite, c'est que dans nos maisons pâtissières où la consommation est grande, on a la mauvaise habitude de faire les confitures en général en trop grande dose à-la-fois : par exemple, quand on fait trente-six à quarante livres de gelée de groseilles à-la-fois, assurément il est de toute impossibilité d'obtenir les mêmes résultats que si on n'en cuisait que la moitié. De plus, la confiture restant long-temps dans le cuivre, contracte un goût d'empyreume : elle perd une partie de sa couleur naturelle, attendu que l'action du feu agissant sur elle trop long-temps, finit par colorer les parties qui touchent les côtés de la bassine, même malgré les soins de l'éponge mouillée que l'on passe ordinairement à l'entour de l'intérieur de la bassine, pendant la cuisson du sucre et des confitures en général.

C'est pourquoi il est important de procéder en petit, afin de réussir d'une manière satisfaisante.

C'est ce que je vais faire moi-même.

Remarque. On doit avoir l'attention de ne couvrir les pots de confiture que le lendemain qu'elles ont été faites, afin qu'elles soient parfaitement froides. A l'égard des ronds de papier qui entrent dans les pots, on doit les couper exactement du diamètre de la surface des confitures sur laquelle on les pose, après les avoir imbibés d'eau-de-vie : les pots étant ensuite couverts parfaitement avec un double pa-

pier, vous les placez dans une armoire qui doit être dans un lieu toujours sec.

MANIÈRE DE CLARIFIER LE SUCRE.

On doit choisir le sucre d'une belle blancheur, d'un grain brillant et non poreux. Les belles cassonades de la Martinique et de la Havane sont encore assez propres à ce genre de travail; mais néanmoins on doit de préférence employer du sucre en pain et de bonne qualité.

Mettez dans un poêlon d'office deux blancs d'œufs que vous fouettez avec deux verres d'eau. Lorsque ce mélange est bien blanchi, vous y versez quinze verres d'eau; remuez parfaitement, et retirez deux verres de ce liquide que vous conservez de côté; ensuite vous mêlez dans la poêle huit à neuf livres de beau sucre concassé menu. Placez le tout sur un feu modéré; aussitôt que l'ébullition a lieu, mettez la bassine sur l'angle du fourneau, afin que l'écume se jette de côté; alors vous versez le quart de l'eau conservée dans le sirop que vous écumez. A mesure que l'écume monte, vous y versez un peu d'eau conservée; et quand le sucre est débarrassé de toute son écume, et que celle-ci paraît légère et blanchâtre, et qu'ensuite elle a tout-à-fait disparu, vous passez le sirop dans un tamis de soie ou dans une serviette légèrement mouillée.

Les praticiens reconnaissent six cuissons de sucre qui règlent nos travaux; en voici l'analyse :

PREMIÈRE CUISSON; SUCRE AU LISSÉ.

Le sucre étant clarifié, vous le mettez sur le feu;

et, après quelques moments d'ébullition, vous prenez un peu de sucre au bout du doigt index, en l'appuyant sur le pouce que vous séparez aussitôt; alors le sucre doit former un petit filet à peine sensible qui se rompt de suite. Cette cuisson est au petit lissé; mais si, au contraire, le sucre s'allonge un peu plus, c'est le signe qu'il est au grand lissé.

DEUXIÈME CUISSON; SUCRE AU PERLÉ.

Le sucre ayant reçu quelque ébullition de plus que le précédent, vous en prenez de nouveau entre les doigts que vous séparez de suite; alors le sucre s'étend en formant un fil qui se rompt. Cette cuisson indique le petit perlé; aussitôt que le sucre s'étend d'un doigt à l'autre sans se rompre, alors il se trouve cuit au grand perlé. Voici encore un signe qui caractérise cette cuisson : les bouillons forment à leur surface comme des perles rondes et serrées.

TROISIÈME CUISSON; SUCRE AU SOUFFLÉ.

Vous continuez la cuisson du sucre, dans lequel vous trempez une écumoire que vous frappez aussitôt sur la bassine; vous soufflez à travers cette écumoire, afin d'en faire sortir de petites bouteilles, ce qui indique la cuisson au soufflé.

QUATRIÈME CUISSON; SUCRE A LA PLUME.

Donnez encore quelques bouillons au sucre; et, après y avoir trempé l'écumoire, vous la secouez

fortement pour en dégager le sucre, qui s'en sépare aussitôt en formant une espèce de filasse volante; c'est alors que le sucre a acquis la cuisson dénommée à la grande plume.

CINQUIÈME CUISSON; SUCRE AU CASSÉ.

En donnant un peu plus de cuisson que ci-dessus, vous trempez le bout du doigt dans un verre d'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et bien vite après dans l'eau froide, de manière que vous détachez ce sucre de votre doigt; alors, il doit se briser net en formant de petits éclats. Cette cuisson distingue le sucre au cassé; mais si, en le présentant sous la dent, il s'y attache, alors le sucre n'a atteint que la cuisson du petit cassé.

SIXIÈME CUISSON; SUCRE AU CARAMEL.

Lorsque le sucre a atteint le degré indiqué ci-dessus, il passe rapidement au caramel; car, dès qu'il perd sa blancheur et qu'il commence à se colorer d'une teinte à peine sensible à la vue, alors il est réellement au caramel, cuisson importante pour notre pâtisserie moderne, puisque c'est avec ce sucre que nous groupons nos pièces montées, et que nous glaçons une infinité d'entremets distingués. Nous devons employer cette cuisson de préférence à celle dite au cassé, attendu que cette dernière est sujette à tourner au gras, ce qui rend bientôt le sucre en cassonade. Quand cela arrive, nous sommes obligés de faire cuire le sucre de nouveau, ce qui

lui donne toujours plus de couleur qu'il n'en aurait d'abord eu, si nous avions eu le soin de le cuire un peu plus qu'au cassé.

MARMELADE D'ABRICOTS.

Ayez de beaux abricots de plein-vent. Choisissez-les jaunes en couleur et de bonne maturité, c'est-à-dire pas trop mûrs. Pelez-les légèrement; ôtez les noyaux, émincez-les, et pesez-en douze livres que vous versez dans une moyenne poêle d'office. Ajoutez neuf livres de beau sucre en poudre; placez le tout sur un fourneau ardent, après quoi vous remuez la préparation avec une longue spatule de bois que vous passez sans discontinuer çà et là sur toute la surface de la poêle, afin d'éviter que la marmelade s'y attache. Pour vous assurer de sa cuisson à point, vous en laisser tomber quelques gouttes dans un verre d'eau fraîche; et si elle ne s'étale pas dans l'eau, c'est le signe qu'elle est cuite. Voici un autre procédé : Vous en prenez un peu que vous broyez entre le bout du pouce et de l'index; si elle forme un filet, en séparant les doigts, vous pouvez de suite retirer du feu et la mettre dans des pots.

AUTRE PROCÉDÉ POUR FAIRE CETTE MARMELADE.

Vos abricots étant préparés de la même manière que ci-dessus, vous les mettez dans la poêle d'office avec la moitié du sucre seulement (quatre livres et demie), et avec la spatule vous remuez la marmelade sur le feu. Dès que le fruit commence à

vouloir prendre la consistance de marmelade, vous y joignez le reste du sucre que vous aurez clarifié et fait cuire au grand lissé. Terminez l'opération de même que la précédente.

Cette marmelade étant préparée avec soin et avec de beau sucre, a quelque chose de plus clair que la première.

On emploie les procédés décrits ci-dessus pour la confection des marmelades de pêches, de prunes de mirabelle et de reine-claude.

MANIÈRE DE CONFIRE LES CERISES.

On doit choisir de préférence celles qui sont claires, transparentes, colorées d'un rouge pâle et de bonne maturité. Vous en ôtez les queues et les noyaux ; vous en pesez douze livres que vous mêlez dans dix de sucre clarifié et cuit au grand lissé. Couvrez la bassine, et, après quelques bouillons couverts, vous les écumez et les ôtez du feu. Versez le tout dans une grande terrine de grès. Le lendemain matin, vous égouttez les cerises sur un grand tamis; vous joignez le jus d'une livre de groseilles blanches dans le sirop que vous écumez, et faites cuire à la grande plume; après quoi, vous y mêlez les cerises et leur donnez une dizaine de bouillons couverts. Vous les enlevez de dessus le fourneau, et après les avoir écumées, vous les versez dans des pots que vous emplissez à un demi-pouce près du bord. Lorsque les cerises sont froides, vous les masquez de gelée de groseilles, préparée à cet effet.

PROCÉDÉ POUR CONFIRE LE VERJUS.

Ayez six livres de beau verjus que vous égrenez, et fendez les grains légèrement sur le côté, afin d'en séparer les pepins avec le bec d'une plume. Cette opération terminée, vous les jetez dans une poêle qui contiendra assez d'eau bouillante pour baigner aisément la surface du fruit, auquel vous faites jeter quelques bouillons couverts; après quoi vous posez la bassine sur un feu doux, et la couvrez bien parfaitement afin que le verjus retrouve sa couleur primitive. Laissez le tout dans cet état pendant cinq à six heures, puis égouttez le fruit sur un tamis, et versez-le ensuite dans six livres de sucre clarifié et cuit à la petite plume. Faites-lui jeter deux ou trois bouillons couverts, et après l'avoir ôté du feu, écumez-le et mettez-le dans les pots.

VERJUS TRANSPARENT.

Vous prenez six livres de beau verjus bien vert et de bonne maturité; et, après l'avoir pelé et en avoir ôté les pepins, vous le jetez dans six livres de sucre cuit à la grande plume, et lui donnez douze à quinze bouillons couverts; vous le retirez du feu, l'écumez et le mettez dans les pots.

MARMELADE DE VERJUS.

Après avoir ôté les pepins de six livres de beau verjus, vous le faites blanchir dans une poêle d'eau

bouillante. Lorsqu'il est monté à la surface de l'eau, vous le couvrez hermétiquement, et placez la bassine sur un feu doux. Deux heures après, vous laissez refroidir le tout; ensuite vous égouttez le fruit et le passez par le tamis, pour en extraire tout le suc que vous faites réduire sur un feu ardent. Dès qu'il commence à quitter le fond de la poêle, vous y mêlez six livres de sucre cuit à la grande plume. Après quelques légères ébullitions, vous versez promptement cette marmelade dans des pots.

MANIÈRE DE CONFIRE LES FRAMBOISES.

Choisissez des framboises d'une égale grosseur, d'un rouge clair et surtout n'étant pas trop mûres. Vous en pesez six livres dont vous aurez ôté les queues, et les jetez ensuite dans six livres de sucre clarifié et cuit à la petite plume. Donnez-leur un bouillon couvert; écumez-les, et versez-les doucement dans une grande terrine que vous lutez d'un rond de papier percé çà et là. Le lendemain matin, vous égouttez avec soin le fruit sur un tamis, et le versez légèrement dans des pots que vous ne garnissez qu'à moitié. Ensuite vous joignez le jus de deux livres de cerises, passées à la chausse, dans le sirop que vous écumez et faites cuire à la nappe; après quoi, vous le versez sur les framboises. Dès qu'elles sont froides, vous les masquez d'un peu de gelée de groseilles.

On fait également ces sortes de confitures d'une seule cuisson; mais je préfère la manière précédente, attendu que les framboises sont parfaitement atteintes par le sirop qui en resserre la chair, et par là elles se conservent plus long-temps.

GELÉE DE GROSEILLES ROSES FRAMBOISÉES.

Prenez vos groseilles d'un beau rouge transparent et bien mûr. Pesez-en sept livres et trois de groseilles blanches; plus deux livres de framboises blanches. Pressez le tout sur un tamis de crin un peu serré; versez le jus que le fruit aura donné sur neuf livres de sucre royal cassé en petits morceaux. Placez le tout sur un feu ardent, en ayant soin d'ôter (avec l'écumoire de cuivre rouge) l'écume à mesure qu'elle paraîtra. Lorsque vous voyez l'ébullition devenir plus serrée, vous sortez l'écumoire de la gelée; et après l'avoir remuée, vous la penchez pour en laisser tomber la gelée, qui doit former la nappe en quittant l'écumoire : alors la gelée est cuite convenablement.

On peut également s'assurer de sa cuisson, en versant un peu de gelée sur une assiette que l'on expose quelques minutes dans un lieu frais; alors elle doit quitter l'assiette. Ce procédé parfois devient nuisible à la cuisson à point, car pendant que la gelée se refroidit, l'ébullition a toujours lieu; cet espace de temps est donc de trop, mais les praticiens seuls peuvent empêcher ces mauvais effets.

A l'égard de la gelée de groseilles rouges, on emploie les mêmes procédés que ci-dessus, avec cette différence, qu'on prend toutes groseilles rouges. On peut y mêler des framboises rouges.

GELÉE DE GROSEILLES BLANCHES.

Après avoir égrené douze livres de belles groseil-

les blanches que vous aurez choisies transparentes, grosses et bien mûres, vous les jetez dans dix livres de sucre clarifié, cuit au grand lissé. Vous ôtez la bassine du feu, et, avec l'écumoire, vous remuez légèrement la gelée. Vous lui faites jeter deux bouillons; après quoi vous la passez par une étamine neuve, que l'on aura eu soin de laver avant. Cette opération terminée, vous remettez la gelée sur le feu, en ayant soin, avec une petite éponge mouillée, de ressuyer les côtés de la poêle, afin d'éviter que l'extrême chaleur ne colore la gelée à l'entour de l'ébullition. Vous l'écumez et terminez sa cuisson comme la précédente.

On fait également cette gelée, en passant le jus du fruit par la chausse; après quoi on le pèse et on le verse sur le même poids de sucre royal cassé très-fin; puis, on cuit cette gelée à grande ébullition, ce qui n'est pas long, et on la termine selon la règle.

Il est très-difficile d'obtenir cette sorte de gelée très-belle, les groseilles blanches n'étant pas propices à ce travail.

GELÉE DE GROSEILLES VIOLETTES.

Prenez deux livres de beau cassis que vous mêlez à dix livres de groseilles rouges. Le tout passé par le tamis, vous versez le jus sur neuf livres de sucre cristallisé concassé, et suivez le reste du procédé décrit pour la gelée de groseilles roses.

Ce cassis donne à la gelée une légère teinte de violet qui n'est pas désagréable à l'œil; et au goût, on ne s'aperçoit pas de ce mélange de fruits.

Ces sortes de confitures conviennent seulement pour garnir nos entremets de pâtisserie.

GELÉE DE GROSEILLES DE BAR.

Prenez de belles groseilles blanches, très-claires, et les plus grosses possibles. A mesure que vous les égrenez, vous retirez avec précaution les pepins avec le bec d'une plume. Enfin, quand cette longue partie de l'opération est faite, vous versez le fruit dans douze livres de sucre royal cuit à la grande plume. Vous retirez aussitôt la poêle du feu, et avec l'écumoire vous remuez légèrement la gelée, que vous remettez ensuite sur le feu pour lui donner un bouillon couvert seulement. Vous la retirez du feu, et après l'avoir écumée, vous la versez dans des pots, ou de préférence dans de petits verres destinés à ces confitures.

La gelée de groseilles rouges de Bar se prépare de même en employant ces groseilles en place des blanches.

GELÉE D'ÉPINES-VINETTES.

On doit choisir ce fruit d'un beau rose, et de bonne maturité ; vous l'égrenez et l'épepinez de la même manière que les groseilles de Bar ; ensuite vous versez la gelée dans du sucre cristallisé du même poids que le fruit, cuit à la grande plume. Retirez la bassine du feu ; remuez légèrement la gelée avec l'écumoire ; remettez-la sur le feu, pour lui faire jeter un bouillon couvert. Écumez-la, et versez-la dans les pots ou petits verres.

GELÉE DE COINS.

Prenez cinquante gros coins, et après les avoir essuyés avec une serviette, vous les émincez menus, et les faites cuire dans une grande bassine avec assez d'eau filtrée pour les baigner seulement à leur surface. Quand ils sont doux à la pression du doigt, vous les versez sur un tamis, et filtrez ensuite le jus à la chausse. Vous pesez ce jus, et prenez le même poids de sucre royal, que vous faites cuire au cassé. Vous y joignez le fruit, et suivez cette gelée en l'écumant et en la cuisant à la nappe, de même qu'il est démontré pour la gelée de groseilles roses, attendu que c'est la même cuisson. Garnissez les pots.

GELÉE DE POMMES.

Prenez cinquante belles pommes de vraie rainette; coupez chacune d'elles en quatre; pelez-les et ôtez-en les cœurs. Vous les émincez et les mettez dans une bassine avec l'eau nécessaire pour les mouiller seulement à leur surface. Vous les faites cuire, et les jetez ensuite sur un tamis pour en extraire le jus, que vous passez après cela à la chausse, deux ou trois fois, afin de l'obtenir clair, fin; et, après avoir pesé ce jus, vous prenez le même poids de beau sucre cristallisé que vous faites cuire au cassé; vous y mêlez le fruit; vous écumez la gelée et la cuisez à la nappe, comme il est démontré précédemment, et mettez la gelée dans des pots.

SEPTIÈME PARTIE.

REVUE CRITIQUE DES GRANDS BALS DE 1810 ET 1811.

OBSERVATIONS ET REMARQUES NÉCESSAIRES AUX PROGRÈS DE LA GASTRONOMIE.

En passant en revue les grands bals qui ont été mal commandés, et par conséquent mal rendus, je crois cette analyse plus importante pour les progrès de mon art (du moins telle est ma pensée), que de décrire les autres grands bals qui ont été et seront toujours rendus avec cet ensemble accoutumé qui rappelle et caractérise MM. Robert, Laguipière, Lasne, Boucher, Riquette, Richaud, Savard, Louis, Drouet, Loyé, et autres grands praticiens dont les talents assurent le succès de ces brillantes opérations qui honorent notre grande cuisine nationale

CHAPITRE PREMIER.

PREMIER GRAND BAL.

Ce grand extra fut parfaitement bien commandé; les travaux s'opérèrent sans bruit et avec célérité.

Le jour du service arrivé, chaque chef de partie se piqua d'émulation pour faire briller les beautés de son état; enfin tout cela avait fort bonne mine, et l'ensemble était d'un beau fini. Mais tous ces grands avantages ne sont pas suffisants. C'est le dénoûment qui couronne l'œuvre, disent les bonnes gens; et c'est en cela que manqua cette brillante affaire.

Cependant, le contrôleur et l'architecte s'étaient concertés ensemble pour décider de l'emplacement et de la forme du buffet; mais, par malheur, leurs idées ayant été mauvaises, mesquines, il ne ressembla en rien à ces beaux buffets, qui étalent avec splendeur la munificence d'un grand prince. L'amphitryon, qui paie largement pour être bien servi, veut voir l'effet de son buffet. Quelle surprise est la sienne à l'aspect de ce triste appareil! Il ne peut contenir son mécontentement, et qualifie d'hommes ignorants les entrepreneurs; il veut que tout disparaisse et soit changé à l'instant même. Mais la chose est impossible; l'heure du service est arrivée; la musique se fait entendre; la danse est commencée, et déja on vient prendre des rafraîchissements.

En effet, je ne vis jamais de buffet aussi mal conçu que le fut celui-ci, sous les rapports de l'art; il n'était ni commode ni élégant; il était d'une petitesse qui faisait peine à voir. Il se composait d'une mesquine planche longue de neuf pieds et large de quinze pouces, portée par quatre pieds qui en formaient une espèce de banc de trente pouces d'élévation, posé sur une table de la même longueur, et plus large : le tout était plaqué à la muraille, et une nappe couvrait ce triste gradin. Voilà toutes les dra-

peries de ce grand buffet; puis des vases ornés de fleurs, quelques assiettes montées et garnies de bonbons, quelques entrées froides et un peu de pâtisserie. Telle était la richesse de ce petit buffet, qui ressemblait beaucoup aux festins des noces de campagne. Mais, chose presque incroyable! dans une salle voisine on avait déposé le service de cuisine, qui s'y trouvait en grande quantité et très-brillant (pensée irréfléchie!); ces entrées étaient là pour subir le triste sort de paraître tour-à-tour sur le petit buffet. Enfin, tout le monde fut très-mécontent.

C'est ainsi que ces beaux travaux de cuisine (qui méritaient un autre sort) furent maltraités par ceux mêmes qui doivent leur donner ce dernier lustre qui les fait justement apprécier.

Quand je dis que ces buffets furent mauvais et mesquins, la chose est juste. Quoi! un contrôleur fait construire un buffet qui ne peut contenir que la douzième partie des grosses pièces, des entrées et des entremets, dont lui seul a donné les ordres, a fait le menu et les provisions! Cela n'est pas excusable. Mais notre ordonnateur, quoique homme de bouche, perdit cependant un peu la tête dans pareille occasion, car il ne fut jamais d'accord avec lui-même : il voulut tout voir, et finit par ne rien voir. Cela tient aux moyens intellectuels de celui qui commande, et tous les hommes ne sont pas nés pour cela. C'est pourquoi, pour être bon contrôleur, il faut avoir des connaissances réelles, et être doué de ce sentiment exquis qui nous rend amateurs du vrai beau.

CHAPITRE II.

DEUXIÈME GRAND BAL.

Je ne vis jamais d'*extra* plus mal conduit, plus mal organisé, ni plus mal rendu que le fut celui-ci. Le chef, à dire vrai, était nouveau dans la maison. Mais, qu'est-ce que cela prouve? Il devait, ce me semble, redoubler d'émulation et faire preuve de talent; car il avait carte blanche sur cette affaire honorable ou périlleuse. Mais l'homme chargé de cette belle opération était de ces cuisiniers à prétentions, qui croient tout savoir lors même qu'ils n'ont jamais rien vu; enfin, il veut se mesurer avec les hommes de grande réputation (1).

Pour ces beaux travaux, il choisit lui-même son monde, car chacun a ses créatures; et bientôt sa brigade est réunie. Enfin les travaux se commencent, et tout va clopin-clopant.

Je fournissais la maison depuis long-temps. Alors le chef me commanda le colifichet et les entremets montés seulement, et me fit le sincère aveu qu'il ne pouvait pas me charger du tout, attendu qu'il avait un ami pâtissier qui lui avait rendu de grands services, et qu'il était comme forcé de l'employer dans cette occasion; qu'alors il lui avait donné à faire ses pièces de fonds, et les entremets détachés. Je le félicitai de ce bon procédé pour son vieil ami.

---

(1) Mais peine inutile! l'homme médiocre l'est toujours; c'est en vain qu'il veut singer les grands talents.

Mais quel terrible contre-temps! Le bon pâtissier sut si bien se tirer d'affaire qu'il manqua toute sa commande, qui fut cachée dans les buffets de l'office, pour n'être pas vue des malins visiteurs (1).

Tout cela ne m'étonna pas, parce que ce monsieur pâtissier (fort respectable d'ailleurs) n'avait jamais rien vu ni fait en ce genre de travail. Mais notre chef est dans une position bien difficile à vaincre, et donne son ami le pâtissier à tous les diables. Il ne sait que faire, que résoudre. Faire recommencer, la dépense est trop forte (545 francs). Cependant il se décide à envoyer chez moi, à dix heures du soir de la veille, pour me commander un gros baba et une grosse brioche pour le service de la table du Ministre. Enfin cette terrible catastrophe, inattendue, semble annoncer le mauvais résultat de cette importante affaire. Tout son monde est dans une déroute complète; on ne s'entend plus. Plus d'harmonie, plus de chef : chacun veut commander à sa guise, et tout se fait dans un désordre extrême.

J'arrive le lendemain à huit heures du soir; et, lorsque j'ai dressé mes douze grosses pièces et mes douze entremets montés, le tout placé en ligne de service, je vais pour voir le froid; mais quelle est ma surprise! de quelque côté que je me tourne, mon étonnement redouble.

---

(1) Mais quelle manie a-t-on de vouloir obliger ses amis lorsqu'ils ne sont propres qu'à nous donner du dessous dans nos opérations, et à nous nuire dans l'esprit des grands qui nous honorent de leur confiance?

Comme observateur véridique, impartial et ami du bon goût et de l'ordre, je dois donner une idée de ce que j'ai vu : des aspics trop chargés en couleur, ce qui rendait la triste décoration invisible; des poulardes en galantines qui étaient glacées d'une glace noire; et, pour orner ces galantines d'Amérique, il avait impitoyablement haché du blanc d'œufs durs, des truffes, de la langue à l'écarlate et des cornichons. De ce bizarre mélange il masquait la surface des galantines : enfin, je ne vis jamais rien d'aussi mauvais goût; des salmis chauds-froids mal dressés, sans élégance; la sauce louche et d'une mauvaise teinte de couleur. Les chauds-froids de poulets ne furent pas plus heureux. Les entrées de poisson sont dressées de mauvaise mine; les salades de volaille sont dressées sans goût. Puis, pour relever ces tristes entrées, on les avait bordées de gelée mal coupée, placée sans idée de la chose; et, pour donner plus d'éclat à cette gelée, on y avait mêlé toutes sortes de couleurs : enfin, c'était un vrai galimatias.

Des socles sans forme et sans tournure, faits sans profils, par conséquent sans moulures; et, pour couronner l'œuvre, il avait placé dessus deux poulets en galantine. Pour cela (c'est impardonnable! car je crois que jamais petit cuisinier de province ne conçut de si pauvres idées), figurez-vous voir deux petits pigeons bisets servis sur un long plat de rôt, qui doit être posé sur une table de quarante couverts. Certes ce plat, ainsi servi, ne peut avoir que très-mauvaise mine. Telle était la garniture de ces socles, dont deux grosses dindes en galantine n'eussent pas suffi pour masquer la surface; encore eût-il resté

un bord de saindoux beaucoup trop large pour recevoir la bordure de gelée qui doit en faire l'ornement. Mais ce qui me surprit bien plus, ce fut leur décoration. Quoi! on ose se permettre d'employer des garnitures de robes pour ornements de cuisine! Quelle ignorance et quel déréglement! Voici le fait: une douzaine de grandes feuilles de vigne en taffetas vert découpé. Le pire de tout, c'étaient des grains de raisin en cuivre doré et bruni qui, une seconde après avoir été placés sur les socles, eurent imprimé de vert-de-gris la place du saindoux qui recélait ces espèces de grelots. Enfin, ils furent servis ainsi sur les tables et buffets. Je passe à une autre partie, où j'espère être dédommagé par l'entremets de douceur: mais, point du tout, je vis encore du rouge, du jaune, du noir, du vert. Les petits pots de blanc-manger sont chamarrés par toutes ces couleurs; la gelée de marasquin est masquée de vert; celle de vin de Madère de chocolat; la gelée d'orange est rouge; celle d'anisette rosée est encore barbouillée. Voilà l'heureux résultat du bon goût de ces messieurs qui croient avoir fait des merveilles.

Enfin, après avoir ainsi parcouru et visité ces grands travaux, je fus placer mes grosses pièces montées sur les buffets. A onze heures du soir, je fis mes salutations; mais bientôt j'appris par le chef lui-même que le moment du service avait été fait dans le plus grand désordre; qu'il était bien fâché de n'avoir pu prévoir ce triste dénoûment; que, si pareille chose arrivait à l'avenir, il emploierait des hommes de talents, et qu'aucun de ces messieurs ne serait jamais appelé par lui. Il était bien temps!

CHAPITRE III.

TROISIÈME GRAND BAL.

Ce beau bal se donna avec toute la pompe et la magnificence dont il était susceptible. Il fut donné, comme les autres ci-dessus, à l'occasion du mariage de l'archiduchesse d'Autriche Marie-Louise. Il fut l'un des plus brillants et des plus majestueux de ceux qui ont eu lieu à cette époque; mais le chef de cette maison est un cuisinier fameux; il jouit d'une réputation fort distinguée. Les hommes de talents se font un vrai plaisir de l'aider dans ses grandes opérations; car tous tant que nous sommes, notre amour-propre est toujours charmé lorsque nos travaux sont réputés beaux et bons, bien servis et bien accueillis par nos grands seigneurs. Cela est très-honorable pour le chef et pour ses collaborateurs.

Mais notre bon cuisinier qui opère ces belles choses est considéré et justement apprécié par ses maîtres; il jouit de toute leur confiance, connaît parfaitement leur goût; et, lorsque nos marchés offrent quelques nouveautés qui peuvent leur être agréables, aussitôt il en sert une entrée ou un entremets, et, par les grandes ressources que lui donne l'agrément de faire lui-même ses provisions, il connaît l'art de contenter ses maîtres, et de varier souvent son service.

Pourtant cela n'empêcha point qu'il éprouvât de grandes disgraces. En voici la cause. Son vieux maître-d'hôtel pose-plats (1), jaloux de ses talents, voulut

(1) On appelle ainsi le maître-d'hôtel qui n'a aucune dépense

lui faire perdre la confiance des maîtres; et, pour réussir à cela, il employa la bassesse et le mensonge. Il répétait sans cesse que le cuisinier était trop cher, et que ses dépenses étaient ruineuses; que si monsieur (en parlant à son maître) voulait en faire la différence, il ferait volontiers les achats de cuisine, et que bien sûrement ses dépenses seraient un tiers moindres. Il fit de faux rapports (1) sur cet objet important et délicat; enfin, il employa de si forts arguments, que son maître, je ne sais par quel prestige, voulut en essayer. Alors le chef est mandé de suite pour entendre la volonté de son maître, qui lui objecte des raisons motivées sur ses dépenses, qu'il trouve ruineuses. Il lui ordonne de remettre ses livres au maître-d'hôtel; et il dit à celui-ci : « C'est vous

---

à faire, et dont tout le talent consiste à placer les plats avec ordre sur la table.

(1) Parler souvent à ses maîtres intérêt et économie, cela influe quelquefois sur celui qui est calomnié; mais lorsque les maîtres sont justes, ils frappent de leur férule les impudents réformateurs qui seuls troublent la tranquillité des grandes maisons. N'a-t-on pas vu de ces vils serviteurs faire des sacrifices de leur avoir pour surprendre la confiance des maîtres, et bientôt, par leurs odieux calculs, faire mourir de faim leurs collègues serviteurs? Mais ce traître insigne vit content et heureux, et par son infame rapine fait bientôt de bonnes affaires; car de toutes ces économies apparentes, il en fait seul son profit; et lorsque son maître s'aperçoit qu'il est trompé, il le chasse comme un fripon; mais notre homme est insensible au reproche d'honneur; il va ailleurs porter son audace, le trouble et le désordre, et se fait chasser encore; et au bout du compte, après avoir ainsi troublé quatre ou cinq bonnes maisons, il se retire sans scrupules dans la sienne.

« que je charge des dépenses de la cuisine; soyez « plus économe. »

Mais notre cuisinier, qui est homme d'honneur, se voyant injustement disgracié, ne peut souffrir cette dégradation; il dit au maître-d'hôtel d'une voix mâle et assurée : « Monsieur, je vois bien que tout ceci est votre ouvrage ; homme jaloux et ambitieux...! Mais vous pouvez dès à présent faire les dépenses et le dîné. Pour moi, je ne souffrirai jamais.... ; adieu...» Il salue son maître avec honnêteté.

Le maître réfléchit, et reconnaît en lui plus que jamais l'homme d'honneur et de probité; enfin, il se décide à ne point le sacrifier à la vile ambition du méchant maître-d'hôtel, qu'il reconnaît comme lâche rapporteur; et, pour le punir de son audace, il lui ordonne d'aller dire lui-même au chef de continuer son service et ses dépenses.

Ah! cela fait un bien extrême, d'être justifié d'une manière si honorable, et de voir ainsi échouer les projets d'un misérable calomniateur.

En effet, rien n'est plus pénible pour un bon cuisinier, que de se voir sous la domination d'un maître-d'hôtel qui, très-souvent, est sans talent et sans ordre; et de cette inconséquence, il en résulte toujours un mauvais service; c'est pourquoi les vrais connaisseurs et amateurs de bonne chère laissent volontiers le chef faire ses dépenses : ils savent bien qu'ils ne dépensent pas davantage pour cela; et qu'au contraire, leur cuisine en est plus variée, mieux servie, et infiniment plus succulente : au lieu que si c'est un Maître-Jacques, il dépensera beaucoup plus, et encore ne fera-t-il rien qu'il vaille; et tout cela,

faute de connaissances. Ses provisions manquent souvent de fraîcheur et de beauté; et, quoique le cuisinier porte tous ses soins, tout son savoir pour bien servir, il ne peut réellement remédier au manque de qualité des objets qui lui sont fournis par son mauvais pourvoyeur. Les maîtres qui paient bien, veulent aussi être bien servis; et cependant ils ne veulent pas, parfois, se donner la peine de connaître la cause pour laquelle ils sont mal servis; et lorsqu'à table, ils ne trouvent que des mets détestables et sans goût, alors ne pouvant satisfaire leur sensualité, ils se courroucent contre la cuisine et le cuisinier, et quelquefois même le chef est sacrifié. Il manque de science, dit le méchant fournisseur; c'est un prodigue, un consommateur qui n'a pas le sens commun; c'est une mauvaise tête qui ne veut rien entendre sur l'économie. Le pauvre cuisinier n'étant pas là pour se défendre (car les absents ont toujours tort), est quelquefois chassé comme un homme méprisable, et cela sans pouvoir se justifier; car son détracteur a su lui faire défendre la porte des maîtres; mais il en est bien autrement, lorsque le cuisinier fait les dépenses. Il est réfléchi, difficile dans ses achats; sa provision est toujours de première qualité; et, par cette combinaison, tout ce qu'il servira sera trouvé beau et bon.

Lorsque, chaque matin, il présentera à son maître le menu du dîné du jour, c'est alors qu'il recevra des compliments ou des reproches s'il les a mérités, et par ce moyen, connaîtra mieux les goûts de ses maîtres. Il s'empressera de les contenter à l'avenir, et par ses soins et son attention, méritera bientôt toute leur confiance.

Mais lorsque les maîtres-d'hôtel sont bons cuisiniers, il en résulte d'autres inconvénients qui, je crois, ne sont pas plus heureux pour l'état. Cependant nous avons encore quelques-uns de ces messieurs, qui se distinguent par ce sentiment judicieux qui caractérise l'homme de bouche (tels qu'ils devraient être tous), qui connaissent véritablement les détails de l'état qu'ils professent, et savent fort bien que l'économie ne consiste pas à fournir mesquinement celui qui travaille. Au contraire, cette manière d'agir est assurément ennemie de l'économie; car, en gênant l'ouvrier dans ses opérations, on le rend quelquefois moins soigneux, et par conséquent plus susceptible à manquer. Cette vérité est incontestable.

CHAPITRE IV.

QUATRIÈME GRAND BAL.

Les travaux de cuisine avaient je ne sais quoi de ridicule, et manquaient par une chose bien importante. Sans préambule, voici le fait. Le chef n'était pas assez maître de son opération, il manquait d'énergie; il avait la bonhomie de laisser conduire ses travaux par son aide, qui profita bien de cet abandon, et oublia trop souvent le respect que l'on doit à son supérieur. Mais pour éviter de pareilles disgraces, il ne faut jamais qu'un chef ait la faiblesse de laisser faire son menu par son aide. Cela donne matière à des mots qui avilissent et dégradent le caractère de l'homme qui doit seul commander; et, si

le chef ne se sent pas la capacité nécessaire pour conduire ses travaux, c'est alors qu'il doit avoir recours aux chefs d'extras, qui font si bien toutes ces grandes affaires.

Mais pour cela il ne faut pas lésiner, et ne savoir auquel de ces messieurs donner la préférence. Toutes ces réflexions tuent le temps et désobligent les hommes; car ces messieurs s'aperçoivent fort bien si on vient directement les chercher, ou si, au refus d'un autre, on les fait mander.

Je vis dernièrement un exemple de ce manque de procédés. Monsieur *** avait promis de faire un grand dîner militaire, mais des affaires inattendues l'empêchèrent de tenir sa parole. Le cuisinier reçoit cette nouvelle, l'avant-veille de son dîner, à six heures du matin. Il fut donc obligé d'aller chez M. ****; mais celui-ci vit la chose du bon côté, et refusa très-poliment. Notre homme va encore ailleurs, croyant être plus heureux; mais partout il trouve le refus et le dédain. Ainsi, il fut contraint de faire son service avec quelques jeunes gens de grands talents, il est vrai; mais n'étant pas assez de monde pour leur besogne, et manquant de chef. C'est alors que chacun veut commander : personne ne veut s'entendre, et au moment du service, ce ne fut que confusion et désordre. En toute chose il faut un chef. Sans cela, point d'ordre, point de sûreté dans l'opération : tout cela ne m'étonne pas; mais l'homme qui osa l'entreprendre m'étonna davantage, car il n'avait jamais rien vu ni fait en ce genre de travail, et il le prouva bien, en ne produisant que des choses mesquines; enfin, il en fut pour sa courte honte :

Tel brille au second rang qui s'éclipse au premier.

Maintenant, revenons à notre bal. Le chaud me parut en ordre, et l'entremets avait assez bonne mine. Le rôt était très-bien apprêté; mais le froid ne fut pas si heureux, et cependant c'était notre aide présomptueux qui dirigeait et dressait les entrées. Bon Dieu, quel pitoyable talent! Il prouva bien son mauvais goût et son peu de connaissance de la belle et importante partie du froid. Quoi! encore des socles à colonnes et décorés avec du papier découpé, doré et argenté, dont les officiers se servent habituellement pour orner leurs assiettes montées? Mais ce genre est le complément de la sottise, et prouve clairement les chétifs moyens de l'homme qui s'en sert. La cuisine, ce me semble, a assez de ressource en ce genre de décor, sans prendre ni l'or ni l'argent de l'office.

Des galantines couvertes de saindoux, et historiées d'une manière effroyable; des noix de veau, de même masquées de saindoux, et chamarrées par trente-six couleurs; des filets de bœuf parés en forme de chien, de canard et d'oie; des chauds-froids sans élégance; des salades de poisson mal dressées, et les autres entrées qui ne sont pas mieux finies. Ce qui fut bien plus extraordinaire et presque incroyable, c'est que ces messieurs avaient attendu à neuf heures du soir pour commencer à décorer et à border les entrées de gelée; enfin il en résulta que la moitié du froid n'avait pas encore été touchée à onze heures et demie, au moment même que l'on devait

servir; et, sans un évènement fatal, l'affaire était manquée, et l'on ne pouvait y apporter aucun heureux changement.

Je m'étonne toujours, et ne peux comprendre comment il est possible que l'homme chargé en chef de semblables opérations puisse ainsi abandonner l'honneur de ses travaux à des mains aussi vulgaires.

CHAPITRE V.

CINQUIÈME ET DERNIER GRAND BAL.

Celui-la fut très-considérable, et fut fort mal rendu. Le jour du service, j'allai, sur l'invitation de ces messieurs, voir leurs grands travaux. Quelle confusion ! quelle malpropreté ! Des tables toutes dégoûtantes de graisse; des fourneaux d'un rouge sale; la batterie placée çà et là, enfin dans un désordre extrême; de petits tas de boue masquaient le parterre de la cuisine, et formaient des monticules raboteux, ce qui rendait la marche fort inégale; aussi, au moment du service, les cuisiniers avaient-ils grand soin de dire aux valets de pied : Messieurs, allez doucement; portez droit, et levez les pieds, s'il vous plaît. Cet avertissement était en vérité très-utile.

Enfin, je passe dans le garde-manger, avec la ferme résolution de ne plus m'occuper de la tenue de la maison; je regardai tristement quelques entrées froides dressées par je ne sais qui. De là, je passai à la pâtisserie, et je n'y fus pas plus satisfait qu'ailleurs. On m'invite à monter, pour voir les buffets

et les tables qui étaient déja servies à neuf heures. Ainsi, de peur de ne pas arriver assez tôt, ils avaient servi trois heures d'avance! Les connaisseurs peuvent juger du mauvais résultat de cette manière d'opérer.

C'est là que je vis, pour la première fois, des socles d'un ridicule outré. Ils étaient absolument en forme de champignons, et dessus étaient placés une dinde en galantine, ou des jambons glacés au sucre. Telle était cette singulière garniture, qui avait quatre fois plus de volume que ses socles fragiles.

Non, jamais aucun extra n'offrit autant de choses insipides et de si mauvais goût. Les socles d'entrée étaient extrêmes par leur grosseur; dessus étaient placées quatre cervelles de veaux entières; il fallait voir les entrées de petits canetons! Comme ces pauvres petits se noyaient dans la gelée! Je ne puis en dire davantage : la plume me tombe des mains.

CHAPITRE VI.

OBSERVATIONS SUR LES GRANDS BALS.

D'après ce que je viens de dire sur ces grands extraordinaires, je dois bien penser que ces messieurs sont fâchés de ma franchise. Eh bien! se disent-ils les uns aux autres, voyez-vous comme il s'érige en censeur?..... Nous qui l'avons fait travailler dans notre grande affaire (car ils n'en ont fait qu'une)! Quelle ingratitude!..... Eh! messieurs, vous êtes dans l'erreur. Non, jamais je ne fus ingrat envers ceux qui ont pu m'être utiles en telle chose que ce puisse

être; et vous qui vous plaignez en ce moment, recevez la double preuve de ma gratitude dans les avis que je vous donne.

Mais un devoir sacré m'impose la pénible tâche de dire la vérité tout entière : l'honneur de mon état m'en fait une loi inviolable ; et soyez bien persuadés que ce noble motif seul a pu me déterminer à écrire sur votre manière de procéder, car mon intention n'a pas été d'insulter à votre talent; mais mon plus sincère désir est d'être utile aux développemens et aux progrès de mon art. Pour cela, j'ai bien humblement suivi les pensées que l'expérience et vos travaux m'ont inspirées. Alors je vous ai suivis et observés dans ces grands extraordinaires, et je vous proteste que je n'ai fait que reproduire fidèlement tout ce que vous avez fait ou laissé faire. Qu'il vous en souvienne, messieurs ; et vous verrez que je ne suis poit partial. Vous conviendrez avec moi qu'il était trop important pour la prospérité du métier, de passer sous silence ces détails intéressants qui doivent à l'avenir opérer le plus heureux résultat.

Sans doute, de tels exemples ne peuvent manquer d'agir sur l'esprit des jeûnes praticiens qui ont l'amour de l'état, et qui veulent y devenir fameux. Ils en éviteront les écueils en étant plus sages. Ils verront combien il nous est funeste d'avoir trop de prétentions, et de ne savoir pas profiter des occasions qui peuvent nous donner une réputation méritée.

Il n'y a point de doute, que si réellement les hommes qui ont osé commander ces différents extraordinaires, avaient été assez sages pour juger eux-mêmes de leur capacité, bien sûrement ils n'eussent pas

éprouvé la disgrace d'échouer dans leurs opérations. Ils se seraient indubitablement évité la honte de mécontenter leurs maîtres, et ils n'eussent point non plus été aussi observés par les hommes de bouche qui ont été témoins de leur mauvaise gestion.

Il fallait tout simplement, pour éviter cette terrible catastrophe, employer des hommes de talent, et vous résigner à devenir les aides du chef d'extras, plutôt que d'avoir le vain orgueil de commander en chef; alors, avec cette modestie estimable, vous eussiez fait de nouvelles connaissances, qui devaient à coup sûr vous faire faire de grands progrès dans votre état; oui, des progrès! Combien n'a-t-on pas vu de petits cuisiniers qui, après avoir employé ces grands maîtres dans différentes occasions, avaient reçu d'eux de bonnes leçons qui leur avaient donné l'idée du vrai beau et du parfait fini, et qui, par cet heureux résultat, sont devenus capables de commander à leur tour des travaux qui les ont honorés dans le monde!

Je pense au contraire qu'un censeur serait vraiment très-utile pour le bien de la chose, et je crois sincèrement que chacun y trouverait son compte.

Si, par exemple, un homme de bouche qui serait aussi zélé qu'impartial dans son jugement, nous donnait une feuille périodique (1) et raisonnée sur les détails de la bonne ou mauvaise réussite de nos grands extras, ce journal serait sans contredit une

---

(1) Ce journal paraîtrait deux fois par an, et pourrait être intitulé *Revue des grands bals de la Cour.*

nouveauté aussi piquante qu'instructive, tant pour les maîtres que pour les hommes de bouche qui se piquent d'avoir quelque mérite.

Réfléchissez-y, messieurs, l'objet est plus important qu'on ne se l'imagine.

Exemple. Quand nos grands seigneurs dépensent trente à quarante mille francs dans une soirée pour donner un grand bal, certes la somme, ce me semble, est assez forte pour que notre service soit rendu avec splendeur, comme le pratiquent nos artistes; mais si, au contraire, les personnes invitées ne trouvent rien d'aimable dans notre service, alors la soirée devient triste et monotone, la danse se paralyse; et lorsque vient une heure du matin, les dames ressentent des besoins d'estomac qu'elles ne peuvent satisfaire.

Il en résulte que chacun se retire fort mécontent, tout en faisant les salutations d'usage au maître de la maison, qui, de son côté, donne à tous les diables son cuisinier. Bientôt le bruit des voitures se fait entendre, et succède à la douce harmonie des contredanses de Julien (1); en un moment, la société est désunie.

Que d'argent dépensé pour les bijoutiers, les modistes, les fleuristes, les coiffeurs et les couturières du bon ton, et tant d'autres dépenses nécessaires pour ces brillantes réunions! Et tout cela, pourquoi? pour avoir passé une soirée bien languissante. L'orgueil de nos grandes dames est satisfait, puisqu'elles sont toujours éblouissantes par leurs charmes et par

---

(1) Fameux violon et compositeur de valses et contredanses.

ette noble tournure qui les caractérise si bien ; mais ela n'empêche pas que l'appétit ne se fasse sentir, t ne pouvant le satisfaire, il faut nécessairement se etirer deux heures plus tôt qu'on ne l'eût fait, si on ût trouvé de bons restaurants.

Tel est le résultat de notre bonne ou mauvaise éussite dans nos grandes opérations.

Voilà, Messieurs, le déplaisir qu'un censeur pourait nous faire éviter, en nous donnant une analyse ur la gestion des hommes de talents qui rendent au arfait fini les grands extras, et je crois que nos rands Amphitryons liraient avec plaisir que telle ou elle fête s'est passée avec cet ensemble accoutumé ui caractérise ces splendides réunions, et liraient vec une égale satisfaction la liste des hommes qui ont justement renommés.

C'est alors que nos grands princes et seigneurs ourraient donner des fêtes, avec la double certitude u'elles seraient dignes d'eux.

Ces belles soirées ne laissant rien à désirer, embelliraient des jeux et des ris cette aimable gaieté rançaise, qui nous fait toujours regretter la pénible éparation de ces lieux enchanteurs, et qui laissent le si jolis souvenirs dans tous les esprits. Alors, les ersonnes invitées éprouveraient d'avance le plaisir le la soirée ; on y viendrait avec enthousiasme, comme n va aux Français pour voir une représentation des mmortels chefs-d'œuvre du grand Corneille, de Raine, de Voltaire et de Molière. On passe assurément u théâtre Français des soirées par excellence ; c'est insi qu'il devrait toujours en être des grandes fêtes lonnées par nos grands seigneurs.

Quelle comparaison! disent les beaux-esprits. Quel scandale! Quoi! les immortels ouvrages de nos grands maîtres dramatiques sont insolemment placés en parallèle avec l'art culinaire! Doucement, messieurs; veuillez m'entendre : ceci n'est point un paradoxe. Je crois que nous sommes à l'appétit, au besoin de vivre, ce que les comédiens (1) sont à la vue et à l'entendement. Nous formons, des productions de la bonne nature, des mets exquis et délicieux qui flattent notre existence : les comédiens, par leur art enchanteur, nous reproduisent les grands travaux de nos génies créateurs, qui nous récréent et nous font jouir de la vie. L'esprit et le sentiment se nourrissent des belles productions littéraires, comme la sensualité et le corps se nourrissent des productions de notre art salutaire et réparateur; et, sans trop prétendre, nous charmons aussi les loisirs de nos grands Lucullus; nous leur procurons des jouissances ineffables; un dîner d'un menu de la haute cuisine est pour eux un objet plein d'attraits.

D'un autre côté, quelles invitations les grands peuvent-ils se faire, si ce ne sont celles d'une soirée brillante, d'un concert, d'un thé, d'un grand bal, d'un bon dîner ou d'une partie de chasse? Eh bien, le résultat de la chasse est encore un attrait pour l'amateur de la table.

---

(1) D'ailleurs nous avons plus d'une ressemblance avec ces messieurs; comme nous, ils sont à l'heure, et ne peuvent différer de quelques minutes sans que la salle retentisse de l'impatience et du murmure du public qui, en payant, ne veut pas attendre : il en est ainsi des grands à notre égard.

Le guerrier qui triomphe traite avec clémence le héros vaincu; il lui offre une fête qui se termine par un festin. A table, ils sont égaux; ainsi le héros triomphateur embellit encore sa victoire par ce festin.

Les mariages des grands potentats sont célébrés par de brillants festins;

La naissance des grands princes est célébrée par des festins;

Les fêtes publiques se terminent par un festin;

Le jour de la nouvelle année est célébré par des festins;

Les fêtes patronales sont célébrées par des festins;

Le jour des Rois, on chante, on rit : on est roi dans un festin;

Le père se réconcilie avec ses enfants dans un festin;

L'amant et la maîtresse s'enivrent d'amour dans un festin;

Les époux fortunés qui, pour la première fois, se voient renaître dans un petit nouveau-né; dans ce jour prospère qui a comblé tous leurs vœux, dans leur joie extrême, et pour fêter ce cher enfant, le jour du baptême est encore célébré par un festin.

Ainsi donc, notre art contribue beaucoup au bonheur des faibles humains.

Et si on veut se faire une juste idée des dépenses que la table des grands nécessite, on verra bientôt quelle place colossale notre état tient dans le commerce du monde, et qu'il est volontiers comme le point d'appui de l'industrie des nations (1).

(1) Ce qui suit vient à l'appui de ce que j'avance sur le com-

Certes, on ne peut se dissimuler que l'art culinaire joue et a joué un grand rôle chez tous les peuples civilisés, anciens et modernes ; car les Babyloniens, les Persans, les Égyptiens, les Grecs, les Romains, les Italiens, étaient fins connaisseurs et grands amateurs de la bonne cuisine.

Mais si le beau ciel de l'Asie, de la Grèce et de l'Italie fut propice à la naissance de l'art, la féconde nature, plus riante encore à notre climat, semble nous avoir rendu le peuple le plus privilégié de la terre, le plus sensuel et le plus délicat dans nos festins. Voilà précisément pourquoi les Français, depuis

---

merce ; ce fragment est extrait des mémoires de l'Académie des Sciences, année 1789, par M. l'abbé Tessier, sur l'importation et les progrès des arbres à épicerie dans les colonies françaises.

« Le girofle, la muscade, la cannelle, le poivre, produit des principaux arbres à épicerie, sont d'un usage si étendu, qu'ils font la plus riche partie du commerce d'une nation européenne. C'est dans les pays chauds surtout que les épiceries sont le plus employées. On peut même les regarder comme nécessaires dans ces climats, parce que les fibres de l'estomac y étant affaiblies, on ne les fortifie qu'avec du tonique, et il n'y en a pas de plus puissant que les épiceries. Si elles devenaient plus communes, et par conséquent à un prix modéré, elles serviraient à d'autres usages économiques, au lieu des subsistances moins actives et moins aromatiques, qu'on est forcé de leur substituer.

« Lorsque les Hollandais se virent en possession du pays où croissent naturellement les épiceries, ils ne négligèrent rien pour s'en assurer la propriété exclusive. Les Moluques et Ceylan fixèrent leur attention ; ils concentrèrent dans le moindre espace possible tout ce qu'il leur fallait d'arbres à épicerie pour suffire à l'approvisionnement de l'univers. Le reste fut arraché ou brûlé par leur ordre. »

des siècles, ont su éclipser tous les autres peuples en gourmandise. Nous possédons enfin au suprême degré l'art restaurateur du genre humain, pourquoi ne laisserions-nous pas à la postérité des marques de notre grand savoir en l'art de bien vivre, et de bien faire vivre les autres?

CHAPITRE VII.

ESSAI SUR MES EXTRA DE PÂTISSERIE.

Je vais essayer de donner aux jeunes gens une idée de ma manière de procéder dans mes grands extraordinaires; il est possible que mes conseils leur soient de quelque utilité en pareille occasion. Je vais donc rappeler la plus pénible, celle que je n'ai rencontrée que deux fois dans l'espace de dix années pendant lesquelles je fis les extraordinaires de toutes les grandes maisons de la capitale.

Ce grand extraordinaire eut lieu dans les appartements du château de Neuilly, en 1805. Comme la cuisine s'y trouvait trop petite pour ces travaux, le chef, M. Carvette (ci-devant pâtissier de la bouche de S. M. Louis XVI), me fit faire la pâtisserie à Villiers, qui se trouve à un petit quart de lieue de Neuilly.

Quand j'y arrivai, je trouvai un petit four de quatre pieds et demi de diamètre; et, pour comble de malheur, il n'avait pas été chauffé depuis deux ans. Cependant, il fallait cuire dedans huit grosses pièces de fonds, huit montées, soixante-douze en-

tremets, et quelques entrées de pâtés chauds, de vol-au-vent et casseroles au riz.

J'avais trois aides, et trois jours pour l'opération de ces grands travaux.

En arrivant, je fis mettre le feu dans le four (première besogne du pâtissier d'extras). Le four brûla depuis six heures du matin jusqu'à midi. Après avoir ainsi subi six heures consécutives de chauffage, mon four fut bien atteint, et me parut disposé à conserver sa chaleur. Je le laissai une demi-heure ouvert pour l'évaporation de son extrême chaleur.

Pendant que le four chauffait, je fis piler trois pains de sucre, ensuite un paquet d'épinards pilés pour en extraire le vert. Après cela, nous émondâmes six livres d'amandes douces, dont la moitié fut coupée en filets, une livre pilée pour la pâte d'amandes qui devait servir à faire des abaisses pour garnitures de mes pièces montées. Les deux livres restantes furent hachées très-fines. J'en colorai la moitié d'un beau vert pistache, et la moitié du reste fut colorée rose tendre. Deux poignées furent mises au safran, et le peu qui resta fut coloré au chocolat. Après cela, je fis trois quarts de pâte à dresser, et je fis faire en même temps trois quarts de pâte d'office. Mes pâtés furent dressés, garnis et décorés avant midi. Après avoir nettoyé le four, nous déjeunâmes; ensuite je détaillai ma pâte d'office qui devait servir à grouper mes huit pièces montées.

Mes deux gros pâtés entrèrent au four à une heure; je fermai les bouchoirs afin de leur donner une couleur mâle; et à deux heures moins un quart, mes pâtés furent couverts; l'un fut placé à droite,

et l'autre à gauche de l'entrée du four; à trois heures toutes mes abaisses de pâte d'office furent cuites. Après la pâte d'office, je commençai à cuire ma petite pâtisserie blanche, qui devait servir pour l'ornement des pièces montées; ensuite je passai mes amandes de couleur un moment dans le four, et les remuai souvent pour qu'elles perdissent promptement leur humidité, et qu'elles conservassent leur vive couleur. Elles furent placées de suite dans des caisses de papier. (Lorsque j'avais une étuve, mes amandes séchaient dedans; cela me demandait moins de soins.) Mes amandes à nougat furent colorées d'un blond très-tendre. Deux livres de sucre furent égrenées pour faire du gros sucre à mettre sur ma petite pâtisserie. A quatre heures nous marquâmes cent œufs de biscuit; et pendant que mes aides travaillaient les jaunes, et que l'on prenait les blancs, je beurrai et glaçai mes deux moules. Alors mes biscuits furent mis au four à cinq heures. (au même instant où je retirais mes gros pâtés qui avaient subi quatre heures de cuisson). Après cela, nous dînâmes; et en sortant de table, je fis détremper un boisseau et demi (dix-huit livres de farine) de pâte à brioche. Pendant que mon premier aide préparait sa détrempe, nous épluchâmes le raisin de Corinthe et ôtâmes les pepins du raisin muscat. Lorsque la pâte à brioche fut faite, je la fis séparer en deux parties égales; l'une fut placée sur une nappe dans une manne, et l'autre fut convertie en pâte à babas. A sept heures et demie, je fus voir mes biscuits, et les retirai. Peu de temps après, je fis emplir de bois le four, pour qu'il fût sec le lendemain.

Ensuite nous hachâmes très-fines les amandes de couleur. Je parai mes abaisses de pâte d'office, et nous terminâmes soixante-douze abaisses en pâte d'amandes; après quoi la pâte à brioche fut corrompue, et la pâte à babas mise dans les moules beurrés, et placés ensuite dans un lieu propice à la fermentation. Cela fait, nous nettoyâmes et rangeâmes le travail. Tous les ustensiles furent placés en ordre; à onze heures, nous soupâmes, et nous fûmes prendre quelques heures de repos.

Le lendemain, je fis lever mes aides à quatre heures du matin; et en entrant à la pâtisserie, je fis mettre le feu dans le four, qui brûla trois heures. Pendant que le four chauffait, six litrons de feuilletage furent détrempés. Les deux caisses pour recevoir les brioches furent faites. Un quart de pistache fut émondé et coupé en filets pour deux entremets. La crème-pâtissière fut détrempée, les entremets de sucre marqués et placés en ordre. A sept heures, je fis nettoyer le four; et une heure après, je commençai à cuire mon feuilletage, comme canapés, renversés, et autre pâtisserie pour mes pièces montées. A neuf heures, mes grosses brioches entrèrent au four. Ensuite la pâte à choux pour mes rocailles fut cuite; à midi mes babas entrèrent également au four, et les entremets de sucre se disposèrent pour subir leur cuisson. A deux heures après-midi, mes grosses pièces et mes entremets furent cuits et placés en ordre sur des tables nappées dans une pièce particulière destinée à recevoir les objets finis.

Nous déjeunâmes (1), et ensuite je commençai à

(1) Bien des chefs d'extra ne veulent pas prendre le temps de

grouper mes pièces montées. Je fis placer par mes aides les petits objets d'ornements.

A neuf heures, nous soupâmes, et une demi-heure après, on se mit à l'ouvrage : à trois heures après-minuit, mes huit grosses pièces montées furent entièrement collées. Nous prîmes un potage et un verre de vin, et allâmes nous coucher.

Après deux heures de repos, je fus frapper à la porte de mes aides, et aussitôt descendus, le feu fut dans le four. Nous prîmes une tasse de gloria (espèce de punch à l'eau-de-vie) pour chasser les vapeurs de la nuit. Je fis détremper cinq quarts de feuilletage et cinq litrons de pâte à dresser pour trois croûtes de pâté chaud. La pâte à choux pour les entremets fut détrempée. A sept heures, le four fut nettoyé; mes pâtés chauds et trois casseroles au riz entrèrent au four à huit heures. Mes entremets de feuilletage et autres se succédèrent selon leur cuisson, et à une heure après-midi, toute ma pâtisserie en général fut cuite; alors nous déjeunâmes, et à quatre heures du soir, nos entremets furent glacés et garnis de confitures. Mes grosses pièces montées furent garnies de tous leurs gâteaux, tout cela placé et rangé dans

---

faire un bon repas, dans la crainte de perdre un moment. Enfin j'ai fait certains extraordinaires, où je n'avais encore rien pris à cinq heures du soir, par la faute du chef. Cela tue les hommes, et nuit aux travaux plutôt que de les faire accélérer; car je crois que quand notre appétit est satisfait par une nourriture solide, nous sommes tout autres; nous avons plus de goût, plus d'agilité; nous sommes plus laborieux. Au lieu que quand nous sommes exténués de fatigue et de besoin, tout nous devient insipide et à charge.

de grandes mannes qui furent disposées et assujetties sur quatre brancards pour les transporter à Neuilly.

En arrivant, nous trouvâmes une grande pièce qui avait été destinée à recevoir la pâtisserie. A sept heures, mes seize grosses pièces et les entremets furent dressés et placés en ligne : tout cela faisait un bel effet.

DEUXIÈME EXTRA SIMPLE.

Lorsque je travaillais seul (1), et cela très-souvent, il me fallait tout faire, tout préparer par moi-même, et cela me fut très-pénible. Mon premier ouvrage

---

(1) Je me passais d'aides dans mes extra simples, qui se eomposent de quatre grosses pièees, dont deux de fonds et deux de colifichets, quatre ou huit entremets et deux entrées.

J'avais pour habitude de finir mes grosses pièces montées la veille du service; eela me faisait passer une partie des nuits; mais j'avais assez de deux heures de repos. A trois heures du jour de l'après-midi du serviee, ma pâtisserie était toujours rangée en ordre sur une nappe bien blanche; et par eette manière d'opérer je ne fis jamais attendre après moi; au contraire, au moment du service, j'allais aider à dresser les entrées, et j'étais fort aise de n'entendre pas dire que je fusse un prodigue et un eonsommateur. Je faisais tout juste le nombre de gâteaux qui étaient nécessaires pour mes entremets, en sorte qu'il n'en restait jamais un seul. Pour mes pièces montées, j'étais tellement vétilleux, que j'observais le détail de ees sortes de pièees, afin de ne rien faire de superflu. Je ne crois pas qu'il y ait un chef de cuisine qui puisse se plaindre de ma manière de faire et d'employer les ehoses.

En 1805, je fis cinquante-trois extra sans m'arrèter un seul jour; ce fut à l'occasion du traité de paix de Presbourg.

était de mettre le feu dans le four pendant trois heures consécutives; pendant ce temps, je pilais un pain de sucre, et ensuite ma pâte d'office et ma pâte à dresser, lorsque j'avais un gros pâté froid. Mes amandes étaient émondées et coupées en filets, et une partie hachée pour colorer. Mon vert d'épinards était passé au tamis de soie, et à neuf heures, je nettoyais mon four; ensuite je détrempais le feuilletage nécessaire pour mes pièces montées. Mes abaisses de pâte d'office étaient faites et prêtes à dorer. A dix heures je commençais à cuire ma petite pâtisserie glacée. A midi, toute ma pâte d'office et ma petite pâtisserie blanche était cuite; ensuite je déjeunais. A une heure, je cassais cinquante œufs de biscuit; après mes jaunes pris, je beurrais mon moule, et de suite je fouettais mes blancs et mêlais mon appareil. Je glaçais mon moule deux fois. A deux heures, mon biscuit entrait au four; je parais ma pâte d'office et la mettais aux amandes de couleur; ensuite je préparais ma détrempe de brioche, de baba ou autre; mais lorsque j'avais un gros pâté et un biscuit, je ne faisais pas d'autre détrempe. A trois heures et demie, je fus regarder mon biscuit. Après cela, je glaçai ma pâtisserie au sucre au cassé; et à cinq heures et un quart, je retirai mon biscuit; ensuite je mis mon travail en ordre, puis je dînai; après cela, je commençai à grouper mes pièces montées, et à une heure du matin, elles étaient collées entièrement; alors je corrompis ma pâte à brioche ou celle de baba, et la mis dans le moule que je plaçai dans un endroit où la chaleur était douce et égale, c'est-à-dire que cet endroit ne dût

pas être susceptible de courant d'air, afin que la pâte puisse fermenter sans interruption.

Après cela je fus me reposer; et à cinq heures du matin je me mis à l'ouvrage, aussitôt le feu dans le four. Je fais une croûte de pâté chaud, et une casserole au riz; puis je détrempe trois litrons de feuilletage, et leur donne deux tours; à sept heures, je nettoie le four; et une demi-heure après, je mets en cuisson le pâté chaud, la casserole au riz et vingt-quatre petits vol-au-vent, pour être servis en assiettes volantes. Ensuite mes entremets se terminent; à onze heures mon baba entre au four, au lieu que si c'eût été une brioche, je l'eusse mise une heure plus tôt. A midi, mes petites pâtisseries sont prêtes à dresser. Je fus déjeuner; à une heure, je fus retirer mon baba, et à deux heures, mes quatre grosses pièces. Les entrées et entremets sont dressés et placés en ordre de service. Je préparai de suite les entremets de crème et de gelée; et à trois heures et demie, je les plaçai à la glace; après cela, je préparai quarante-huit caisses pour huit assiettes de fondus, dont je marquai aussitôt l'appareil; puis je travaillai mon sucre filé pour l'ornement des deux pièces montées; à cinq heures moins un quart je fus m'occuper à la cuisine; et lorsque les entrées furent prêtes à partir, j'allai finir mes fondus et les mis au four. Puis je démoulai mes entremets de douceur (c'est-à-dire les gelées); et lorsque l'entremets fut servi, je fis partir mes fondus sur huit assiettes d'argent, le tout le plus chaud possible.

TROISIÈME ET DERNIER EXTRA.

Les extra les plus beaux, les plus parfaits que j'aie vus, sont les grands dîners qui eurent lieu dans la superbe galerie des Relations extérieures, donnés par S. A. le prince de Talleyrand. La table servie par excellence fut toujours celle-là.

Quel beau tableau, quelle magnificence s'offrait à la vue, en contemplant ces illustres personnages savourant un bon dîner! Quelle noble assemblée que la réunion de tous ces ambassadeurs étrangers, revêtus de leurs décorations! Quel silence imposant et majestueux règne dans cette réunion! Tout y imprime la dignité et la grandeur des nations civilisées; et si jamais peintre exécutait un tel tableau, certes ce monument de notre civilisation rehausserait encore la gloire de la nation française.

C'est pourquoi il est impossible qu'aucun autre extra puisse être mis en parallèle avec ceux de cette magnifique galerie. Il fallait voir le bel ensemble de ce service! car quarante-huit entrées, bien tournées, bien finies dans chacune des parties qui compose ce grand art, certes de tels dîners ne sont pas du tout ordinaires; et les jeunes gens qui n'ont pas pu voir cela, ont beaucoup perdu. C'est, sans contredit, ce que la grande cuisine moderne a produit de plus beau et de meilleure mine (1). Tous ces grands tra-

(1) Un seul menu d'un de ces grands dîners, écrit avec soin et selon les préceptes de l'art, pourrait donner au public (mon Parallèle sur la cuisine ancienne et moderne le prouve clairement) une

vaux ont été commandés par un seul homme, et cet homme est grand par caractère; sous ce rapport, M. Boucher a parfaitement secondé les vues nobles et élevées de son illustre maître, qui tenait à ce que sa table fût l'une des plus somptueuses et des plus splendides de la capitale.

Mais, pour opérer ces superbes dîners, M. Boucher avait le bon esprit d'avoir pour seconds les hommes du meilleur goût et les plus adroits du métier (ce que l'on doit faire dans une pareille circonstance), tels que M. Lasne pour le froid, et pour faire partir le service avec le grand chef; M. Riquette (ci-devant maître-d'hôtel de l'empereur de Russie) pour les fourneaux; M. Savard pour l'entremets et les potages; le fameux Chevalier pour la broche : j'étais chargé de la pâtisserie (1) et de l'entremets de douceur; avec une telle brigade, on peut faire le parfait fini. Nous étions largement payés; nous employions tout ce que Paris avait de plus beau dans ses marchés, et ce qui était bien plus agréable encore pour nous,

---

juste idée des beautés qui caractérisent notre grande cuisine nationale; c'est alors que tous ces mauvais écrits qui dénaturent cette belle science, seraient voués à l'oubli pour jamais.

(1) Ma partie se composait ainsi : huit grosses pièces, quatre de fonds et quatre de colifichets; l'élévation était de quarante-quatre à quarante-huit pouces de hauteur sur vingt à vingt-deux de largeur. Je ne fis jamais de pièce montée mieux finie que celle de ces grandes galeries; j'en ai dit les motifs ci-dessus. Plus, huit entremets de pâtisserie et huit de douceur, dont quatre de gelée, deux de suédoises et deux de crèmes; quatre entrées de pâtisserie; le tout à quatre heures, dressé et rangé en ligne de service.

c'était cette gaieté franche et loyale, cette bonne union qui régnait dans toutes les parties. C'est ainsi que se passaient ces pénibles extra.

Mais, que dis-je? il n'est point de fatigue lorsque nos travaux se font avec plaisir et contentement. Les jeunes praticiens apportaient le zèle et l'attention nécessaires pour acquérir de nouveaux talents, mériter l'estime de leur chef, et partager l'honneur d'avoir coopéré au service du festin.

OBSERVATIONS DÉTACHÉES.

Dans mon discours préliminaire, j'ai fait connaître combien il serait important pour l'art culinaire (qui honore tant notre belle patrie), qu'une œuvre de cuisine fût dictée par nos grands artistes modernes. Assurément ce bel ouvrage recevrait par eux le parfait fini; mais il est à craindre que ces messieurs ne puissent pas se charger de remplir cette pénible tâche; car j'avoue franchement que j'ai pensé plusieurs fois à abandonner ce travail. Cependant cela ne doit pas décourager nos jeunes praticiens, puisque j'en suis à peu près venu à bout; il leur sera plus facile, car ils pourraient se réunir, comme je l'ai proposé pour nos grands maîtres, qui seraient, je pense, enchantés de voir leurs élèves concourir à la réalité de cette grande œuvre, qui certainement serait traitée d'une manière satisfaisante, puisqu'ils ont puisé dans de bonnes sources les vrais principes de l'art qu'ils pratiquent avec honneur et succès. Cette jeune assemblée pourrait être présidée par les grands cuisiniers (*Voyez* les quatre présidents de la grande assemblée)

qui ont produit les meilleurs élèves, tels que messieurs :

Louis Esbras, Borel, Avare, Bernard, Pénel, Brelet, Compère, Patère, Jay, Kien, Wicht, Catu, Simon, Foullois, Tyoux, Carvette, Momirel, Adancour, Casimire, Dubret, Dunan, Plumerey, Imbert, Geauffroy, Bonnefoie, Turgaut, Alexandre, Louis Chaulais, Vincent, Baron, Léchard, Vernet, Duval, Triquemaut, Bonnet, Bonnelot, Totin, Navare, Rogé, Coubeaud, Moutier, Davide, Loyal, Gouffé, Veron (1).

Nous avons dans Paris quelques jeunes cuisiniers d'un talent distingué ; mais je suis privé de les citer, leurs noms ne sont pas présents à ma mémoire.

Nous avons encore dans la capitale une centaine de bons cuisiniers de trente à cinquante ans, qui composent la deuxième classe des hommes de réputation.

Nous avons encore un grand nombre de bons cuisiniers chez l'étranger. Depuis une douzaine d'années, l'Angleterre nous enlève un bon nombre de prati-

---

(1) Dans la première édition de cet ouvrage, quelques personnes ont été indisposées contre moi, et cela pour avoir placé leurs noms à côté de ceux de jeunes praticiens (dont les talents sont fort distingués). Selon eux, il m'aurait fallu leur assigner les premières places, c'est ce que j'ai fait à l'égard des grands maîtres. Cependant lorsque l'on écrit de mémoire et dans la pure intention de citer les hommes qui ont acquis quelque réputation, et avec lesquels nous n'avons point de relation, il nous semble qu'ils devaient au contraire nous savoir quelque gré d'associer leurs noms à ceux des hommes les plus renommés.

ciens distingués, tels que MM. Imbert, Péron, Velis, Leblanc, Bélanger, Parant, Landregent, Besson, Dorival, Rivier, Victor et Robert.

A Saint-Pétersbourg, Légrand, Auguste, Monni, Dubois, Blé chez l'impératrice-mère.

A Vienne, Breton, pâtissier distingué, chef de cuisine de la princesse de *** ; Masoulier, bon pâtissier ; Herpin, Négros, Pierron, Frédéric Joseph.

Nous avons encore un grand nombre de bons cuisiniers dans les cours étrangères ; mais je suis privé de les citer : leurs noms échappent aussi à ma mémoire.

Quelques-uns de nos grands cuisiniers ont des manières systématiques. Cette émulation est louable sans doute ; mais on voit malgré cela que leur genre ne diffère que dans quelques entrées et entremets particuliers qui les distinguent les uns des autres ; car le bon fonds de la grande cuisine est aussi intact qu'il est invariable, quoique quelques-uns de ces messieurs le modifient selon les circonstances. Cependant on n'a jamais vu, et jamais l'on ne verra, un grand cuisinier confectionner un bon dîner avec de mauvaises fournitures. Pourquoi? Parce que la grande cuisine ne souffre point de médiocrité. Pourtant un artiste par son talent remédiera et fera beaucoup, où le cuisinier vulgaire ne fera rien qui vaille ; mais les grands talents rejettent tout ce qui est mauvais ; car on ne peut réellement pas remédier au mau-

que de qualité des objets qui ont perdu leur fraîcheur. Voilà précisément pourquoi rien de médiocre n'entre dans les bonnes cuisines. Pour le matériel de nos opérations, nous employons toujours les viandes de boucherie de première qualité, la plus belle volaille, de même que le gibier et les comestibles dans leur fraîcheur : même choix pour les fruits, légumes et racines potagères de toute espèce.

Pour la bonne pâtisserie, la tête des beurres d'Isigny et de Gournay; les farines de première qualité et blancheur; de beau et bon sucre; des épiceries parfaites. Avec de telles fournitures, du talent et un bon commandement, on est sûr de bien faire.

Toutes ces sortes de provisions sont fort coûteuses, et voilà précisément pourquoi un bon cuisinier dépense beaucoup d'argent dans ses marchés; et si parfois les maîtres tracassiers font quelques emplettes pour s'informer du prix des choses, ils sont presque toujours trompés dans la qualité et la fraîcheur de leurs achats, et cela est tout simple; les marchands, jaloux de conserver et de fournir les bons cuisiniers des vrais amphitryons, leurs meilleures pratiques, savent fort bien qu'il faut leur choisir tout ce qu'il y a de plus frais et de plus beau; et pour bien les servir, ils s'empressent de mettre de côté ce que nos provinces nous envoient de plus fin et de plus exquis. Tous ces articles ne paraissent jamais en étalage : voilà donc positivement les raisons pour lesquelles ces maîtres peu sensuels ne voient jamais ces belles fournitures, et d'ailleurs ils ne voudraient pas payer leur juste valeur; puis la fraîcheur et la finesse des objets font beaucoup pour la variation des prix.

Tous ces soins et toutes ces préférences se paient, et cela est fort juste. Il en est ainsi en toute chose : la préférence a son prix.

Mais le grand art de l'économie ne consiste pas à dépenser peu pour avoir de mauvaises provisions, qui détruisent la réputation de celui qui les a confectionnées, et en même temps font peu d'honneur à l'amphitryon qui donne à manger.

Eh ! qui connaît mieux le grand art de l'économie qu'un parfait cuisinier? Il fait, par ses justes compensations, par ses soins assidus, et surtout par ses heureux détails, il fait, dis-je, usage de tout : tout par lui est simplifié et perfectionné ; prérogative du vrai talent, qui imprime son cachet sur tout ce qu'il entreprend. De-là vient cette bonne mine séduisante des mets qui réjouissent la sensualité au premier coup-d'œil, délice chéri des vrais gastronomes.

REMARQUES ET OBSERVATIONS SUR DES HOMMES QUI SE DONNENT POUR MAÎTRES-D'HÔTEL-CONTRÔLEURS.

Dans le siècle présent, nous avons un grand nombre de maîtres-d'hôtel et de contrôleurs, qui sont vraiment peu propres à cette profession, et qui ne peuvent régir leurs affaires sans tourmenter ceux qui les environnent. Leur génie ne leur permet pas d'agir selon les circonstances, ils peuvent à peine se recueillir pour l'opération au moment du service, et l'ensemble de leur gestion a quelque chose de mesquin et de ridicule. Notre tourmente révolutionnaire a fait naître un grand nombre de ces messieurs, qui ne devraient jamais être ni maîtres-d'hôtel ni con-

trôleurs; l'homme de bouche doit seul tenir cette place, qui n'est pas ce que le vulgaire en pense. Elle est la plus épineuse de toutes celles d'une grande maison. Ce sont des connaissances réelles qu'il faut avoir pour bien régir une telle administration. Être homme de goût, amateur du beau, bon cuisinier, voilà la science qui doit distinguer le contrôleur.

Le vrai contrôleur, l'homme digne de cette place, en un mot, doit être non-seulement homme de goût, mais d'un goût exquis; il doit imprimer à son administration un caractère de grandeur qui le distingue des hommes ordinaires : un bon ton, un tact qui tient du génie, un commandement juste, jamais d'équivoque dans ce qu'il dit; un geste, un regard doit exprimer ce qu'il demande. Affable avec tout le monde, ne jamais précipiter son service; la mémoire toujours présente, un jugement sain, de l'intégrité dans la gestion de son département, voilà, messieurs, voilà le contrôleur tel qu'il doit être, tel qu'il était autrefois. Il en est encore de ces hommes qui se distinguent par ce beau caractère dans nos maisons Royales; tandis que les hommes sans talent ne pensent que pour eux : le sentiment de l'égoïsme (1) les

---

(1) Ce que je trouve de honteux pour notre état, c'est qu'il y ait des hommes assez injustes pour s'emparer du salaire d'autrui. Il en est qui, après avoir employé des jeunes gens et les avoir fait payer par les maîtres-d'hôtel, exigent qu'ils leur remettent leur salaire, sous peine de n'être plus employés à l'avenir. Assurément voilà de ces traits qui flétrissent l'honneur des hommes de bouche. Comment veut-on que les jeunes gens aient du goût, du zèle et du courage, s'ils ne sont stimulés par rien d'aimable,

caractérise, car lorsque les maîtres les complimentent sur un bon dîner (talent du cuisinier), ils ne savent que sourire, et répondre avec fadeur : « Mais, « mon prince, je fournis au cuisinier tout ce que nos « marchés offrent de plus beau et de plus distingué. « Je sers toujours à Votre Altesse la primeur de la « nouveauté; avec de telles provisions, un cuisinier, « ce me semble, doit faire un bon dîné (1). » Le traître ne dira jamais : « Mais, mon prince, vous avez « un cuisinier fameux; il jouit d'une réputation fort « distinguée. C'est un homme très-estimable; c'est « un père de famille. » Voilà qui donne bonne opinion des qualités de l'homme de bouche; et notre prince, après avoir entendu parler ainsi de son chef de cuisine, voudra le voir, l'entendre, lui parler. Alors le cuisinier ressent une joie extrême, il éprouve un sentiment de vénération pour son maître qui a daigné l'honorer d'un moment d'entretien. Il fait l'impossible pour le satisfaire. Le service en va beaucoup mieux, et tout le monde de cette maison vit content et heureux. Par cette même réciprocité de bons procédés, ils vivent dans une parfaite harmonie, et supportent plus facilement le pénible fardeau de la ser-

---

pas même par un bon procédé? Mais doit-on s'attendre à des procédés de la part des hommes qui n'ont point de délicatesse ?

(1) En effet, un bon cuisinier à qui on donnera de belles provisions, servira un dîner parfait, au lieu qu'un cuisinier médiocre, avec tous ces mêmes avantages, ne servira qu'un dîner ordinaire : voilà la différence de tel ouvrier avec tel autre, et cette différence seule distingue l'homme de talents.

vitude. Tels sont les heureux résultats de la loyauté et de la bonne administration du contrôleur.

Mais revenons à nos maîtres-d'hôtel orgueilleux, sans talents, qui prétendent que l'honneur d'un grand dîner leur appartient personnellement. Pourquoi cette vaine prétention? Les travaux du cuisinier ne peuvent être mis en parallèle avec les occupations de ces maîtres-d'hôtel. Le premier passe des jours et des nuits dans le feu, il est sans cesse en butte à mille contrariétés que son travail fait naître à chaque instant.

Le maître-d'hôtel, au contraire, après avoir fait son marché, passe du salon à la salle à manger, où il fait placer son couvert par les valets de pied ou couvreurs de table; ensuite, il va dans son appartement; là, assis mollement sur un vieux fauteuil doré, il attend complaisamment l'heure du dîner, et, descendant à la cuisine, les mains derrière le dos et l'épée au côté, regarde, observe et fait souvent la mine; car ces messieurs ne sont pas très parleurs. Lorsqu'à table tout le monde lui sourit et lui fait compliment, le brave homme prend cela pour lui seul : il ne dira jamais au cuisinier : Nous avons un bon dîner! Les maîtres sont très-gais et mangent beaucoup (1). Si, vers la fin du dîner, notre monsieur fait une gauche-

---

(1) Signe qui honore la bonne cuisine, et dont le cuisinier a grand soin de faire la remarque; car si réellement on fait honneur au dîner, c'est honorer le maître de la maison et son chef de cuisine. Cette idée seule suffit à l'homme de talents, pour savoir que son maître est content. Le maître-d'hôtel envieux ne peut rien contre cela.

rie, alors il tourmente tout le monde, ou bien il garde un silence affecté, vous regarde en sournois, et sa mine renfrognée exprime très-bien tout ce qui se passe au fond de son ame mercenaire; enfin, c'est le tyran des domestiques.

Les réflexions et observations que j'ai osé hasarder sur différents abus et usages, qui sont trop fréquents dans notre état, ont été purement dictées par l'esprit d'amélioration et d'élévation que je porte à mon art, et d'après ce que j'ai vu depuis vingt-cinq ans. Si je me suis parfois éloigné des règles de la bienséance, c'est bien involontairement; mais, de bonne foi, je ne pouvais rehausser les beautés de notre art sans en effleurer les travers. Puisse cette grande vérité adoucir mes réflexions!

AVIS AUX JEUNES GENS.

Jeunes gens, vous qui êtes zélés, laborieux et adroits, vous qui avez la noble envie de devenir fameux, écoutez mes leçons. Soyez attentifs et prévenants aux ordres de vos supérieurs; mais jamais de petitesse avilissante, cela dégrade le caractère de l'homme. Rappelez-vous qu'il n'est point de bon chef, si l'on n'est docile au commandement. Soyez donc ardents à remplir vos devoirs; ne répondez jamais par des mots impolis aux objections de vos chefs. Soyez patients, et le temps vous fera justement apprécier; prenez toujours la défense et les intérêts de l'homme qui vous commande et qui vous donne son talent; n'ayez jamais la faiblesse d'agir sourdement contre lui; soyez au contraire loyaux à son égard, et vous

aurez toujours son estime. Avec de telles maximes vous serez considérés, estimés dans le monde. Le premier de tous les biens, ce sont les talents; et, lorsque vous en aurez, tout ira bien. Cependant, vous aurez contre vous la jeunesse, âge où le manque d'expérience se fait sentir quelquefois dans nos actions : puis, dans les maisons, il est des gens mal intentionnés qui nous donnent de mauvais conseils en flattant nos intérêts et notre amour-propre; et, sans le vouloir, on fait mal en pensant comme eux. C'est alors que vous agissez contre vous-même en écoutant des méchants qui ne cherchent que la désunion.

L'homme de bouche ne doit faire que sa cuisine, et ne pas plus se mêler des affaires de la chambre que de celles de l'écurie. Honnête avec tout le monde, poli, ami sans liaisons; sans cela, l'esprit de parti s'empare de vous : alors vous vous perdez.

Voici un exemple qui pourra vous donner une idée des honteux résultats de ces sortes de liaisons.

Un chef de cuisine fort recommandable, tant par son talent distingué que par ses bonnes qualités morales, prit pour aide un jeune homme qui était adroit et courageux; mais il s'en fallait bien qu'il valût son chef. Le cuisinier était un de ces hommes naturellement obligeants, qui croient que tout le monde leur ressemble; il donnait à son aide ses conseils, et lui laissait faire en partie le dîner : au moment du service seulement, il mettait le tablier, et faisait partir son dîner, ce qui est impardonnable.

Cet état de choses dura quelque temps dans une parfaite harmonie; mais des méchants, jaloux proba-

blement de ce que le chef ne travaillait pas assez, firent entendre au jeune homme que lui seul faisait l'ouvrage, et que, s'il voulait, on lui ferait obtenir la place. L'aide, ébloui de si belles promesses, consentit à agir pour faire chasser le chef qui lui avait donné en partie son talent; et, pour cela, il se forma une coterie de toute la maison depuis le portier jusqu'au dernier étage. Ses collègues serviteurs l'aimaient, avec raison, car, pendant l'absence de son chef, ce traître donnait à l'un et à l'autre, et, par ses dons honteux, faisait monter considérablement les dépenses du cuisinier : celui-ci s'en aperçut, mais trop tard (le coup était porté), il voulut le faire chasser, en disant au maître la vérité; mais le drôle avait tout prévu : ses partisans avaient prévenu les maîtres en sa faveur. Ainsi, les maîtres qui voient toujours par les yeux de ceux qui les entourent, résolurent de chasser leur ancien cuisinier pour donner la place à ce nouveau venu.

Une fois que notre homme fut installé, il continua plus que jamais à voir ses bons camarades; tous les jours nouvelles parties et nouvelles bombances, au-dehors surtout.

Les maîtres le trouvèrent bientôt plus cher que l'ancien, et lui en firent des reproches. Celui-ci crut mettre ordre à ses mauvaises affaires en se séparant de ses bons amis (amis quand on fait comme eux); mais il lui fut impossible de s'en défaire. Lui-même avait contracté cette funeste habitude (l'habitude est la mère de tous les vices, comme elle est l'ame de toutes les vertus) qui nous maîtrise et nous précipite dans l'abîme.

Dans la maison, on parlait d'un nouveau cuisinier; car ses maîtres voulaient mettre ordre à ce déréglement (1). Cela lui fit peur, et dans la crainte de perdre sa place, ce misérable, pour améliorer ses dépenses, crut devoir porter les objets qu'il payait 30 sous, à 25; et par ce faux calcul et les dépenses qu'il faisait ailleurs, il se trouva bientôt dans l'impossibilité de payer toutes les dettes qu'il avait contractées, tant pour les dépenses de la maison que pour celles de ses orgies.

Enfin il fut dénoncé par ses coteries, et il allait être chassé comme un fripon; mais il sut prévenir cette honteuse catastrophe : il quitta Paris en y laissant près de 5000 fr. de dettes, qu'il n'avait pu payer aux marchands qui fournissaient la maison. Ses bons maîtres furent contraints de payer cette somme une seconde fois, car ils la lui avaient réellement payée.

Voilà ce qui arrivera toujours lorsque les maîtres jugeront d'après les faux rapports de ceux qui les flattent. Depuis ce temps, les cuisiniers qui entrent dans cette maison ne pouvant plus y rester, ne peuvent plus obtenir la confiance des maîtres, qui se défient d'eux dans la crainte d'être encore trompés. Tels sont les bons offices que ces vils intrigants

---

(1) Dans une autre maison, où pareille chose arriva, les maîtres connaissant leurs torts envers l'homme qu'ils avaient injustement remercié, prirent le bon parti d'écrire à leur ancien cuisinier, que s'il voulait rentrer, ses gages seraient augmentés de cinq cents francs, ce qui lui convint très-fort; et depuis ce moment, il est justement considéré par ces maîtres, qui le rendent très-heureux; il agit en homme d'honneur, et fait tout pour leur plaire.

rendent aux honnêtes gens, et les suites des coteries et des cabales de maison. C'est ainsi que l'envie et la calomnie échouent toujours dans leurs infames projets.

Vouloir être chef trop jeune, c'est une ambition effrénée qui, trop souvent, nous devient funeste; car quelquefois l'inexpérience nous fait faire des sottises déshonorantes, comme la conduite de notre ambitieux jeune homme vient de le prouver; et si les jeunes gens pouvaient comprendre ce qu'ils ne veulent pas entendre, que jeunes nous devons nous attacher à la science, et à mériter l'estime des hommes qui honorent l'état par leurs bonnes mœurs et par leurs grands talents, et si cela était rigidement observé, nous verrions les maisons beaucoup plus tranquilles et plus stables qu'elles ne le sont; car toutes les variations, tous les changements que nous éprouvons dans nos places, sont notre propre ouvrage, et nous devons n'en accuser que nous-mêmes, à moins que nous ne soyons remerciés pour manque de talent, ce qui est tout différent. Mais pourquoi voulons-nous qu'il soit dans la volonté des maîtres d'aimer à changer leur monde, puisqu'ils ne peuvent se passer de notre service? Le tort est donc tout de notre côté; et du moment que nous ferons nos devoirs en temps et heure, que nous serons honnêtes envers ceux qui nous paient, certes, avec une telle conduite nous serons estimés, considérés des maîtres, et il ne tiendra qu'à nous de rester auprès d'eux tant qu'il nous plaira.

Votre raison est fort bonne, me dit un de ces messieurs; mais il faudrait pour cela que les maîtres

fussent plus justes à notre égard, et qu'ils ne nous confondissent pas avec les autres serviteurs de leurs maisons. Vous savez bien vous-même qu'il faut passer de longs apprentissages et de longues années dans des travaux pénibles pour devenir bon cuisinier; au lieu que, pour faire le service de la chambre, de l'antichambre et de l'écurie, il ne faut que quelques mois; car tout homme qui a un peu d'usage peut faire ce métier; au lieu que, pour être homme de bouche, il faut avoir des connaissances réelles.

Il faudrait encore que les maîtres perdissent une autre mauvaise habitude qui est contraire à leur intérêt; c'est de confier les dépenses de cuisine à des hommes qui n'y connaissent rien, et quand bien même ils y connaîtraient quelque chose, le service n'en sera pas mieux fait pour cela. Vous en avez dit la véritable cause dans la revue de votre troisième grand bal; et lorsque les maîtres quitteront cette habitude qui leur fait éloigner d'eux ceux qu'ils chargent de préparer leur repas, ou plutôt les friandises que leur sensualité aime tant, alors ils trouveront une amélioration dans leurs dépenses et feront meilleure chère; quand les maîtres auront pour nous ces bons procédés, nous nous piquerons d'honneur d'être long-temps leurs cuisiniers.

Allons, monsieur, je désire que vos souhaits se réalisent, et je crois qu'en y mettant un peu de bonne volonté de part et d'autre, tout cela irait beaucoup mieux, et les maîtres surtout y gagneraient infiniment, en laissant le cuisinier maître de sa gestion.

Mais revenons à nos jeunes gens. Je sais que

ous avons de certains chefs égoïstes qui s'emparent
e tous les profits, et cela quelquefois dispose les
eunes gens à cabaler contre eux; mais si, au con-
raire, les chefs étaient assez justes pour se con-
enter de leurs bénéfices, qui se composent des suifs
eulement, en laissant avec intégrité les graisses et
es levûres de lard à leurs aides, de même en aban-
onnant aux garçons de cuisine les viandes des
auces et les fonds de marmite; par ce désintéresse-
nent, leur monde leur serait plus attaché, les
stimerait davantage, et apporterait tout le zèle
nécessaire pour les seconder dans leurs travaux.

Mais sans avoir l'envie d'être cabaleur, moi-même
étant aide dans une des premières maisons de la
capitale, je fus contraint d'abandonner à mon chef
a moitié de mes profits pour avoir la paix, ou plu-
ôt pour ne pas m'exposer à sortir de la maison ou
a le faire chasser par des cabales; mais ce strata-
gème honteux est indigne de l'homme d'honneur.
Je ne considérais qu'une chose : du talent! du
talent! me disais-je secrètement; et plus tard vien-
dra l'argent. En effet, je crois avoir plus gagné en
me comportant ainsi, que si j'avais quitté le pre-
mier talent de Paris.

Mais vous, jeunes gens, qui avez l'amour de votre
art; vous qui voulez devenir justement réputés par-
faits, ne vous éblouissez pas sur vos succès; le temps
vous fera voir combien l'envie et la méchanceté des
hommes cherchent à vous arrêter dans votre mar-
che; car les grands talents ont bien des difficultés à
vaincre pour s'aplanir le sentier de la renommée.
La médiocrité n'en a pas; l'homme industrieux est

même quelquefois la victime de la calomnieuse jalousie; et si, trop jeunes, vous montrez une conception facile, des idées justes et réfléchies, bientôt vous en serez punis. Les envieux chercheront à vous nuire auprès des personnes dans lesquelles vous croirez trouver des appuis, des protecteurs zélés; on vous fera passer dans le monde sous des rapports grossiers. Ces méchants diront que vous êtes suffisants, orgueilleux et même pédants, lorsque vous ne serez réellement occupés que de votre état; enfin, que vous dirais-je? tout ce que leur perfide audace est capable d'inventer pour nuire à l'homme qui a du mérite. Mais croyez-moi, ayez du courage et de la persévérance; ne vous rebutez pas dans vos recherches scientifiques; bannissez toute idée chimérique, et espérez tout du temps; car c'est une faiblesse que d'être sensible à ces lâches propos. Ne comptez jamais sur personne; soyez sûr de vous-mêmes; du talent, de la probité, et tout ira bien. Si jamais vous rencontrez un ami qui vous oblige avec désintéressement, trouvez-vous heureux d'avoir connu un tel homme.

PENSÉE A L'AMITIÉ.

Qu'il me soit permis ici de donner quelques details sur un évènement malheureux, qui doit servir de leçon à tous les jeunes gens qui se vouent à la cuisine.

Souvenir affreux! Oh! pensée déchirante!.... Mes yeux se remplissent de larmes à ce cruel souvenir. Ami trop infortuné! tu fus la victime de ton impru-

dence extrême, et tu laissas à tous ceux qui t'ont connu l'éternel regret de ta fin malheureuse!

Ce fut en 1810; mon ami était premier aide de cuisine et chef des voyages, dans une grande maison de la capitale. Ce fut un jour qu'il devait servir des petits pois : ces petits pois étaient conservés dans une bouteille. Pour les avoir, il eut la témérité de faire sauter le goulot d'un coup du dos de son grand couteau. Le goulot casse un peu plus bas en faisant quelques petits éclats de verre. Alors notre jeune homme voit le triste résultat de sa légèreté; il veut avoir une autre bouteille; tous ses camarades lui dirent que ce serait plus sage, que de s'exposer à de grandes réprimandes.

Mais peut-on fuir son malheur? Les petits pois sont étalés sur une serviette : on les trie un à un, et aucun indice de verre n'est aperçu.

Enfin il se décide à les servir, sans prévenir le chef de son imprudence.

Mais, hélas! quel terrible contre-temps! La première fois que son maître en porte à sa bouche, il s'y trouve un petit éclat de verre plat et mince, de la largeur d'un petit pois. Le maître surpris, réprimande le contrôleur.

Le contrôleur, furieux, descend à la cuisine, et traite sans pitié le malheureux jeune homme; il l'accuse d'avoir tenté d'empoisonner son maître : il lui ordonne de quitter, et de se retirer pour jamais. Ces mots, prononcés avec colère, avaient anéanti mon pauvre ami. La confusion, la crainte et l'effroi s'emparent de lui; ses jambes tremblantes le soutiennent à peine. Enfin il quitte ses funestes

travaux; il arrive chez le suisse, la mort sur les lèvres, et là, il tombe évanoui. Tous les soins lui sont prodigués; on le rappelle à la vie : ses camarades, d'une voix unanime, lui dirent que son maître était bon et généreux, et que dans quelques jours on le rappellerait auprès d'eux.

Mais le coup mortel avait frappé au cœur l'infortuné : il se fit conduire à l'hospice Beaujon, où il mourut quelques jours après, à la fleur de sa jeunesse.

Puisse ce fatal exemple éviter à l'avenir de semblables malheurs!

AUX MANES DE BOUCHER,

CI-DEVANT CONTRÔLEUR DE LA MAISON DU PRINCE DE TALLEYRAND.

Ce cuisinier fameux n'est plus! et l'art culinaire a perdu un des hommes qui, par leurs travaux, ont le plus contribué aux développements et à la splendeur de la cuisine moderne. M. Boucher eut le bonheur d'appartenir à un grand seigneur qui aima toujours la somptuosité de sa table; et les dîners des quarante-huit entrées donnés par le prince de Talleyrand (lors de son ministère aux affaires étrangères), n'eurent jamais leurs semblables dans la capitale, et ne se renouvelleront probablement plus de long-temps, puisqu'il est vrai que notre état marche vers sa décadence, par suite d'un système d'économie extraordinaire qui existe dans toutes les grandes maisons de Paris. Mais laissons loin de nous ces pensées attristantes, et si M. Boucher eut le bonheur insigne d'appartenir à un prince grand et généreux, le prince à son tour eut la douce satisfac-

tion d'entendre citer sa maison comme la première de France. Cette noble réputation fut le plus bel éloge que l'on pouvait faire du prince et de son chef de cuisine, dont le premier vœu était de satisfaire de tous points les désirs de son illustre maître; mais si, au contraire, M. Boucher avait appartenu à un seigneur économe et exigeant, certes, l'homme dont je rappelle l'honorable mémoire n'aurait point fait rejaillir les étincelles de son génie sur la science qu'il a fait briller de son plus vif éclat; de même, si le prince somptueux (dont le noble désintéressement a illustré l'art culinaire) avait eu pour chef un homme vulgaire et intéressé, bien certainement les dîners de la rue de Varennes ne seraient pas restés des modèles de grandeur et d'élégance, l'orgueil de la cuisine moderne. Ainsi le prince fut grand, et le cuisinier fut glorieux d'entendre citer sa maison comme la première de France : telle on citait autrefois la maison du prince de Condé comme la première du royaume pour la bonne chère qu'on y faisait; et si notre illustre amphitryon fit la fortune de son cuisinier, celui-ci par son talent fit la réputation de la maison du prince! en cette circonstance le seigneur et le serviteur furent dignes d'admiration; et quoi qu'en puissent dire ses détracteurs (qui n'a pas les siens!), si la maison du prince à sa naissance était tombée dans des mains vulgaires, bien certainement l'ensemble de la maison Talleyrand n'aurait pas eu cette noble réputation, qui la fit citer dans l'Europe gourmande comme le sanctuaire de la gastronomie française. Voilà des faits avérés. Ainsi le talent et la gestion d'un seul homme

donnent de la dignité à une grande maison, tandis que l'ignorance et la médiocrité déshonorent les maisons des seigneurs qui ne savent point apprécier le mérite de l'homme de talent.

Depuis la perte de notre M. Boucher, la cuisine française a perdu deux hommes des plus distingués. Le premier fut chef rôtisseur de la maison impériale. M. Gaillot avait la réputation d'être le premier rôtisseur de France. J'eus l'occasion de l'employer dans la grande affaire de Vertu près Châlons-sur-Seine, et je ne vis jamais d'homme plus soigneux et plus propre dans son travail; et lorsqu'il eut perdu la place éminente qu'il occupait dans les cuisines impériales, il se décida à prendre un hôtel garni pour quitter le pénible état d'être de maison.

Le second grand rôtisseur que l'art culinaire a perdu, est le fameur Chevalier, chef rôtisseur de la maison du prince de Talleyrand-Périgord. Cet homme habile contribua par son talent à la beauté des grands dîners de la rue de Varennes, dans les grandes fêtes données par l'Hôtel-de-Ville de Paris. Ce fameux rôtisseur a soutenu pendant vingt ans sa grande réputation dans des travaux aussi difficiles que laborieux.



CHAPITRE VIII.

AVIS AUX MAITRES PATISSIERS.

MOYENS INFAILLIBLES POUR LA DESTRUCTION DES BÊTES NOIRES.

J'IMAGINAI plusieurs moyens pour tâcher de diminuer le grand nombre de ces vilaines bêtes qui habitaient le dessous de mon four; car lorsque onze heures ou minuit arrivaient, la voûte de dessous le four en était toute noire. Ces importuns insectes allaient par bandes visiter tous les coins de la maison, et finissaient par s'y fixer : cela devenait fort désagréable; enfin après m'être bien tourmenté l'imagination, je trouvai une idée qui réussit au-delà de mon espérance. Je me rappelai qu'un jour nous avions trouvé dans un pot à confiture (qui était vide et très-propre) une de ces bêtes noires vivante. Elle était là comme en prison, sans pouvoir en sortir ; ses pates ne pouvaient s'attacher sur l'émail du pot de faïence, ce qui me fit faire la réflexion qu'en leur donnant un peu d'amorce, nous pourrions bien en prendre. A cet effet, je fis mettre des parures d'abaisses de pâte d'office dans vingt pots à confitures, et les plaçai sous le four, à six pouces à peu près de distance les uns des autres. Je fis poser le bord des pots sur le mur de la voûte, afin que les bêtes pussent facilement communiquer du mur dans les pots. Cela me réussit à merveille. Le lendemain matin, je fis retirer les pots. Le premier nous étonna tous, il

était au quart plein de ces bêtes, et chaque pot que l'on retirait ressemblait beaucoup au premier. Je fis mettre de l'eau chaude dans une terrine, dans laquelle nous renversâmes les pots. Je fus curieux d'en savoir le nombre. Mon garçon de cuisine en compta 1,215. Nous avons constamment continué ce stratagème; et chaque jour nous en prenions plus ou moins, sans cependant avoir rencontré un jour semblable au premier. C'est ainsi que, peu à peu, je me suis débarrassé de ces importuns, et que bientôt on n'en rencontra plus.

Long-temps après, je pris une mère qui portait encore son œuf après elle : son mâle l'avait accompagnée dans son précipice.

Je fus content de la rencontre. Je leur donnai de quoi se nourrir, et les laissai ensemble. Elles furent placées dans leur prison, sous le four, et chaque jour je les visitais. Au bout de deux jours, l'œuf fut détaché; mais il n'était point éclos. Le père, après dix jours de captivité, fut mangé par sa chère compagne (1); et trois jours après, elle termina sa carrière.

Je voulus savoir combien ces laids mauricauds resteraient de temps sans prendre de nourriture; j'en mis un seul dans un pot : il vécut quatorze jours. J'ai observé que depuis le mois d'avril jusqu'au mois

(1) Cette femelle avait l'ame bien noire pour avoir préféré sacrifier son mâle plutôt que d'avoir enduré avec lui les angoisses de la faim et du désespoir. Un si bon mâle méritait une compagne plus sensible et plus aimante; mais, comme dit le proverbe : être trop bon, le loup vous mange.

de septembre, les femelles avaient toujours donné des petits en très-grande quantité.

OBSERVATIONS SUR LA LEVURE.

Lorsque je fis mon petit voyage à Dusseldorff, comme chef pâtissier du prince J***, je m'étais imaginé d'y faire, comme à Paris, des brioches, des babas et diverses grosses pièces de fonds; je m'étais trompé. Il en fut bien autrement; point de levûre, et impossible de s'en procurer dans le pays. M. Lange (fameux traiteur de Bruxelles) nous en envoya deux bouteilles seulement vers la fin du voyage, qui dura trois mois et demi. C'est alors que j'aurais été très-heureux de connaître cette manière que je vais décrire pour conserver la levûre; j'en eusse fait ma provision avant de quitter Paris.

Les jeunes gens qui sont jaloux de faire leur état dans de semblables voyages, me sauront gré de leur offrir cette recette, puisqu'elle peut à l'avenir éviter ces sortes de contrariétés; car il est toujours flatteur pour nous de pouvoir offrir à nos maîtres quelques bonnes friandises qui puissent leur faire oublier qu'ils sont éloignés de la capitale.

MOYEN DE CONSERVER LA LEVURE.

Battez une certaine quantité de levûre, jusqu'à ce qu'elle soit claire. Étendez-en une couche mince dans un plat de bois propre et sec. Renversez-le afin de préserver la levûre de la poussière, mais non pas de l'air qui doit la sécher. Quand cette première

couche est sèche, mettez-en une autre, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y en ait huit centimètres (trois pouces) d'épaisseur. On peut alors la conserver fort long-temps et en bon état dans des boîtes d'étain. Quand on en a besoin pour les détrempes, on en coupe un morceau qu'on fait fondre dans de l'eau tiède, et qu'on emploie comme la levûre fraîche (1).

J'ai répété cette expérience chez moi; et au bout de six mois, j'ai employé cette levûre avec la même réussite que la levûre du jour, en la mettant cependant un peu plus forte de poids.

Il existe un autre moyen plus facile encore que le précédent, puisque l'on peut soi-même se procurer de la levûre : voici comment:

MOYEN DE FAIRE LA LEVURE AVEC DES POMMES DE TERRE.

Faites cuire des pommes de terre farineuses jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. Pressez, écrasez-les, et versez-y assez d'eau chaude pour leur donner la consistance de la levûre de bière ordinaire. Ajoutez pour chaque demi-kilogramme (une livre) de pommes de terre, six décagrammes (deux onces) de mélasse; et quand le tout est chaud, ajoutez-y pour chaque demi-kilogramme de pommes de terre deux grandes cuillerées à soupe de bière. Gardez le tout chaudement, jusqu'après la fermentation, et en vingt-quatre heures, la levûre sera prête à être

(1) *Art de faire le pain*, par Edlin, traduit de l'anglais.

mise en usage. Un demi-kilogramme de pommes de terre produit environ un litre (une pinte) de levûre, et elle se conserve trois mois. Cette levûre remplit si bien le but, qu'on ne peut distinguer le pain qui en contient de celui qui est fait avec la levûre de bière (1).

Je crois rendre service à mon état, en donnant la méthode de faire le pain d'après les procédés de M. Edlin.

Les hommes de bouche qui voyagent avec des maîtres amateurs de bonne chère, pourront désormais, à l'aide de cette méthode, se procurer du pain frais tous les jours. Cependant nous pourrons en user ainsi toutes les fois que notre service de cuisine n'en souffrira en aucune manière. Or, quand nous habiterons une campagne éloignée, ou que les boulangers de province nous donneront du pain de mauvaise manipulation, c'est alors que nous serons heureux de pouvoir offrir à ceux que nous sommes spécialement chargés de faire bien vivre, du pain qui ne le céderait en rien à celui de nos boulangers de Paris. Cela serait fort aimable pour les maîtres, j'en conviens, mais peut être fort déplaisant pour nous; car le même homme ne peut être à la fois cuisinier et boulanger; mais il doit en charger son aide et le surveiller dans l'opération, à moins que ce ne soit un aide-pâtissier; alors celui-là doit être l'homme de la chose.

Lors de notre voyage à Dusseldorff, M. Robert

---

(1) Edlin.

(contrôleur du prince) fut contraint de faire venir un boulanger de Paris, attendu que le pain du pays était du plus mauvais goût, manquant d'apprêt et de cuisson, par conséquent d'une mauvaise digestion. Mais notre boulanger arriva; bientôt la table du prince fut servie avec du pain à la française, et tout le monde fut content. Cette circonstance me fit faire la réflexion que mon devoir était de donner à mes confrères les moyens de faire eux-mêmes du bon pain dans tous les pays où ils pourraient séjourner quelque temps. Cela serait, je pense, de la plus haute importance; car notre bonne cuisine n'est plus goûtée du moment que nous avons de mauvais pain. Il n'est point d'équivoque, notre palais est sans goût, et nous ne sommes plus sensuels lorsqu'il faut manger pour vivre, et non pour savourer les mets exquis qui nous sont servis. Alors les délices de la table n'ont plus aucun charme qui puisse flatter la sensualité de nos grands gourmands. Revenons à notre opération.

MÉTHODE ORDINAIRE DE FAIRE LE PAIN.

Mettez un demi-boisseau de farine (ou six livres) sur le tour. Faites une fontaine au milieu, dans laquelle vous mettez un demi-quarteron de levûre. Faites votre détrempe à l'eau tiède; faites en sorte qu'elle soit de la consistance de la pâte à brioche, et travaillez bien votre pâte, en y joignant deux onces de sel fin délayé dans un peu d'eau tiède. Couvrez et mettez-la chaudement pour qu'elle puisse fermenter et lever. La bonté du pain dépend des soins donnés à cette partie de l'opération. Après avoir laissé

la pâte en cet état une heure ou deux, selon la saison, vous la pétrissez de nouveau, la couvrez et la laissez encore deux heures dans cet état. Pendant ce temps, chauffez le four lorsque vous l'avez nettoyé, divisez la pâte en huit parties égales, et formez-en des pains de la forme que vous croyez la plus agréable. Placez-les dans le four le plus promptement possible. Lorsqu'ils sont cuits, vous frottez la croûte avec un peu de beurre; cela leur donne une belle couleur jaune (1).

PAIN FRANÇAIS EN ROULEAU.

Mettez sur le tour à pâte (car nous ne connaissons d'autre pétrin que celui-là) un demi-boisseau (six livres) de farine tamisée. Pétrissez-la avec deux pintes de lait, trois quarts de beurre tiède, un demi-quarteron de levûre et deux onces de sel. Quand le tout est mêlé, pétrissez-le avec une quantité suffisante d'eau chaude. Le tout bien travaillé, couvrez la pâte, et laissez-la deux heures pour l'épreuve; ensuite moulez-la en rouleau que vous placez sur des plaques ou plafonds étamés, et laissez-les sur le four ou dans une étuve chaleur molle, afin qu'ils puissent s'apprêter; une heure après, placez-les dans un four très-chaud pendant vingt minutes. Râpez-les lorsqu'ils sont cuits. On peut les mettre de préférence sur du papier fort et beurré : ils n'en font que plus d'effet en les cuisant, ce qui les rend infiniment plus légers (2).

---

(1) Edlin.

(2) Idem.

PAIN A LA TERRINE OU A LA GRECQUE.

Mettez dans une grande terrine de bois ou dans une terrine ordinaire, un demi-boisseau de belle farine. Faites en sorte que le vase et la farine soient un peu chauds (mettez sur le four ou à l'étuve une heure avant de faire le pain), et mettez trois onces de levûre et une quantité d'eau et de lait suffisante, pour que votre pâte soit mollette (ajoutez deux onces de sel) comme le solilemne. Étant bien travaillée, tenez-la couverte pendant trois heures sur le four ou dans une étuve, et coupez-la en huit pains, que vous mettez dans des terrines beurrées. Mettez de suite au four très-chaud. Quand le pain est à peu près cuit, ôtez-le des terrines, et placez-le sur des plaques ou plafonds pendant quelques minutes, afin que la croûte puisse prendre couleur; ensuite enveloppez-le de flanelle. Lorsque vos pains sont froids, vous les chapelez.

Le pain préparé de la sorte est beaucoup plus léger que celui des boulangers, et lorsqu'il est coupé, il a la figure d'une ruche. Il importe de remarquer que la pâte doit être aussi travaillée et aussi molle que celle du solilemne (1).

OBSERVATION SUR LE RIZ.

Le riz vient principalement de la Chine et de la Caroline méridionale ; il se sème après l'équinoxe

---

(1) Edlin.

du printemps. Il réussit dans les terrains bas et marécageux, et doit être semé dans des sillons éloignés de douze pouces; il demande à être submergé par cinq ou six pouces d'eau à quatre ou cinq reprises différentes. Quand il est mûr, la paille jaunit, et on le moissonne avec une faucille en septembre; puis on le soigne, à tous égards, comme le froment et l'orge.

Ce graminé est l'aliment principal de la moitié du globe; seul il nourrit plus d'hommes que toutes les autres substances prises collectivement (1).

OBSERVATION SUR LES POMMES DE TERRE.

C'est à l'amiral Drake que nous devons cette précieuse découverte : il observa ce végétal en 1578, dans les îles situées à l'ouest du détroit de Magellan; il en apporta dans sa patrie; mais pendant à peu près un siècle, on ne le cultiva qu'en Irlande, et il n'y a pas au-delà de soixante-dix à quatre-vingts ans, qu'on l'a introduit dans les jardins potagers de ce pays (Angleterre). L'introduction générale de cette plante dans la culture en grand, est une des améliorations qui fait le plus grand honneur au génie et à l'industrie du siècle présent.

MANIÈRE DE PROCÉDER POUR OBTENIR LA FARINE DE POMMES DE TERRE.

Lavez et brossez quinze livres de pommes de terre farineuses (ce qui donnera deux livres de fa-

(1) Edlin.

rine). Vous les râpez au-dessus d'un vase large, profond et plein d'eau. Ce travail fini, vous changez l'eau; et, au bout de trois heures (ce qui ôtera le goût terreux de la pomme de terre), vous la lavez de suite à deux eaux différentes; vous l'égouttez sur un tamis de soie, et la mettez sécher sur le four ou dans l'étuve. Si vous en avez besoin de suite, vous pouvez la faire sécher sur un plafond que vous mettez quelques minutes dans le four, ou bien dans une casserole que vous posez sur des cendres chaudes. Bientôt vous obtenez de la farine très-blanche et d'un goût agréable : avant de vous en servir, vous la passez au tamis de soie (1).

Remarque. Un jour que j'étais pressé d'avoir de cette farine pour faire un soufflé, j'en fis à la hâte, et en quelques minutes j'eus de quoi marquer mon soufflé. Je desséchai bien mon appareil, et j'obtins le même résultat que si ma farine eût été séchée avant de m'en servir : mon soufflé fut beau et bon. Cette recette peut être d'une grande utilité dans les voyages, et pour les personnes qui habitent des campagnes où on ne peut s'en procurer; mais, à Paris, ce serait une folie de s'en occuper, attendu la modicité du prix de cette fécule.

FRAGMENTS ET OBSERVATIONS SUR LES TRUFFES ET TRUFFIERS.

Voici quelques détails qui pourront nous donner une juste idée des truffes-comestibles, que nous

(1) Edlin.

employons presque tous sans savoir comment ce végétal se reproduit.

L'auteur s'explique ainsi sur ce sujet intéressant :

« J'ai dit (p. 59) que je regardais la truffe-comestible comme un végétal vivipare; que ce ne sont pas, à proprement parler, des graines que l'on voit dans les cellules de sa chair réticulée, mais de petites truffes toutes formées, attendu qu'elles ont la même forme et la même couleur que celles qui leur ont donné naissance; qu'elles ont aussi comme elles leur surface relevée de petites éminences taillées en pointe; que, pour parvenir à leur accroissement complet, elles ne se développent pas comme graines, mais qu'elles croissent par une simple extension des parties comme fœtus. C'est par les petites pointes dont leur surface est hérissée, lesquelles se prolongent en filets courts qui font l'office d'autant de cordons ombilicaux, qu'elles tirent de la mère-truffe les sucs nécessaires à leur accroissement; ce sont ces mêmes filets qui, lorsque la mère-truffe est détruite, s'implantent immédiatement dans la terre, et y remplissent les fonctions de racines. Ces jeunes truffes, parvenues à la grosseur d'un pois, conservent encore visiblement ces petits filets; ce n'est qu'avec l'âge qu'ils disparaissent.

« C'est particulièrement dans les forêts plantées de chênes et de châtaigniers, que se plaît la truffe-comestible; c'est aussi dans les terrains graveleux, dans les terres légères en général, qu'on la rencontre le plus ordinairement. Elle est commune dans les provinces méridionales de la France, et particulièrement dans le Languedoc, la Provence, le Dau-

phiné, l'Angoumois, le Périgord, la Guienne. On en trouve aussi de fort bonnes en Bourgogne, en Lorraine, en Franche-Comté, dans la Champagne, et il est probable qu'on en pourraït trouver dans toute la France.

« La truffe-comestible est ordinairement recouverte de trois à quatre pouces de terre; quelquefois cependant elle se trouve jusqu'à quinze pouces de profondeur, et quelquefois aussi elle est presque à fleur de terre. L'odeur pénétrante qui s'exhale de cette espèce de truffe et de ses variétés, fait qu'on se sert avec succès, pour les découvrir, de petits roquets stylés à ce genre de chasse, ou d'un porc qu'on mène en laisse. Les bons chercheurs de truffes reconnaissent aussi les truffiers à certaines crevasses qui se trouvent à la terre; d'autres, plus attentifs encore, les découvrent au moyen d'un insecte ailé qui voltige dans leur voisinage; il regardent ce signe comme certain, quand la terre, au-dessus de laquelle rôdent des essaims de ces insectes, est dépouillée de végétaux.

« Cette truffe varie beaucoup dans ses dimensions. Cependant, quoiqu'elle soit fort pesante en raison de son volume, il est rare que son poids soit de plus de sept à huit onces. Nous trouvons les truffes d'un poids extraordinaire, quand elles pèsent jusqu'à une livre; et il y a encore loin de celles-là à celles qui, au rapport de Haller, d'après Bresl et Keisler, pesaient quatorze livres.

« *Rapprochement.* Au premier coup-d'œil on pourrait confondre la truffe-comestible noire avec la truffe musquée; mais cette dernière a sa surface

lisse et sa chair mollasse. On pourrait aussi trouver quelques rapports entre la variété de la truffe-comestible, qui est d'une couleur cendrée, et la truffe blanche ; mais outre que la truffe blanche a une base radicale, sa surface n'est jamais relevée d'éminences prismatiques.

« *Usages.* On fait un fréquent usage de la truffe-comestible comme assaisonnement, et même comme aliment. On mange les truffes au court-bouillon, au vin de Champagne; en potages, en ragoûts gras et maigre, en pâtés, en tourtes. On en fait des crèmes, et les grands amateurs de truffes les préfèrent cuites sous la cendre et sans apprêt. Plus les truffes sont mûres, c'est-à-dire, plus leur chair est marbrée, plus elles ont de parfum, et plus elles sont agréables au goût. Celles de certaines provinces sont aussi plus estimées; elles sont de meilleur goût, elles ont plus de parfum, ce qui paraît dépendre de la nature du sol.

« La truffe restaure, fortifie l'estomac, et excite les ardeurs de Vénus. »

Ce fragment m'est tombé entre les mains sans que j'aie jamais pu en savoir davantage. Je fis des recherches dans quelques maisons de librairie ; mais il me fut impossible de me procurer cet ouvrage. C'est ce qui me fait regretter de ne pouvoir en dire davantage sur ce végétal important, qui rend si souvent notre bonne cuisine savoureuse et agréable au palais, et qui, par son fumet aimable et délicieux, est estimé des Lucullus modernes.

PROCÉDÉ POUR CLARIFIER LE MIEL, PAR M. FOUQUES, CHIMISTE, EMPLOYÉ DANS LE MIDI DE LA FRANCE, POUR L'ENSEIGNEMENT DE LA FABRICATION DE SUCRE AVEC DES MATIÈRES INDIGÈNES.

Prenez miel (six livres); eau (une livre douze onces); craie réduite en poudre (deux onces quatre gros); charbon pulvérisé, lavé et desséché (cinq onces); trois blancs d'œufs battus dans trois onces d'eau par chaque livre de miel.

On met le miel, l'eau et la craie dans une bassine de cuivre, dont la capacité doit être d'un tiers plus grande que le volume de mélange. On le fait bouillir pendant deux minutes; ensuite on jette le charbon dans la liqueur, on le mêle avec une cuillère, et on continue l'ébullition pendant deux autres minutes. Alors on retire la bassine du feu, on laisse refroidir la liqueur pendant à peu près un quart d'heure, et on la passe par une étamine, en ayant soin de remettre sur l'étamine les premières portions qui filtrent, par la raison qu'elles entraînent toujours avec elles un peu de charbon. Cette liqueur, ainsi filtrée, donne un sirop convenablement cuit.

Une portion de sirop reste sur l'étamine adhérente au charbon, à la craie et au blanc d'œuf; on l'en sépare par l'un des deux procédés suivants:

PREMIER PROCÉDÉ.

On verse de l'eau bouillante sur les matières jusqu'à ce qu'elles n'aient plus de saveur sucrée; on

réunit toutes les eaux du lavage, et on les fait évaporer à grand feu jusqu'à consistance de sirop. Ce sirop ainsi cuit, contracte une saveur de sucre d'orge, et ne doit point être mêlé par cette raison avec le premier.

DEUXIÈME PROCÉDÉ.

On verse à deux reprises, sur les matières précédentes, autant d'eau bouillante qu'on en emploie pour purifier la quantité de matière sur laquelle on a opéré; on la laisse filtrer et égoutter; on soumet le résidu à la presse; on réunit toutes les eaux, et l'on s'en sert pour une autre clarification.

Observations. 1° Le sirop fait par le procédé qu'on vient d'indiquer, est d'autant meilleur, que le miel dont on se sert est de qualité supérieure. Celui qu'on obtient avec le miel du Gâtinais, et à plus forte raison avec celui de Narbonne, ressemble beaucoup au sirop de sucre. Celui qu'on obtient avec le miel de Bretagne n'est pas bon.

2° Avant de se servir de l'étamine lorsqu'elle est neuve, il est nécessaire de la laver à plusieurs reprises avec de l'eau chaude; autrement elle communiquerait une saveur désagréable au sirop, parce que dans cet état elle contient toujours un peu de savon.

3° Il faut que le charbon qu'on emploie soit bien pilé, lavé et desséché; sans cela l'opération ne réussirait qu'en partie (1).

---

(1) Voyez la *Ruche pyramidale*, par M. P. Ducouédic.

La récolte annuelle et périodique de la ruche pyramidale, lorsqu'elle est parvenue à quarante pouces d'élévation sur seize de diamètre, est de quatre-vingt-dix à cent livres de miel, et quatre de cire.

Observations. Il paraît, selon le même auteur, que le miel était le sucre de nos pères. Avant la découverte de l'Amérique, et sous les premières dynasties, le produit des abeilles a formé la branche la plus considérable des revenus de l'État. Le grand abeiller de la France, c'est-à-dire le ministre pour la police et la recette générale des produits considérables de cette riche partie de l'économie rurale, était toujours l'un des plus importants personnages de la Monarchie.

REMARQUES CURIEUSES SUR LA GLACE (1).

Pendant l'hiver de 1740, qui fut très-rigoureux, surtout en Russie où le froid surpassa celui de 1709, on construisit à Saint-Pétersbourg un palais de glace de cinquante-deux pieds et demi de longueur, sur seize de largeur et vingt de hauteur, sans que le poids des parties supérieures et du comble qui était aussi de glace, parût endommager le moins du monde le pied de l'édifice. La Néva, où la glace avait deux ou trois pieds d'épaisseur, en avait fourni les matériaux.

Les blocs de glace qu'on en tirait étaient d'abord taillés avec soin, embellis d'ornements, et posés

(1) Extrait du *Manuel physique*, par M. Jean-Ferapie Dufieu.

ensuite selon toutes les règles de l'architecture. Il y avait au-devant du bâtiment six canons de glace, faits sur le tour avec leurs affûts et leurs roues, pareillement de glace, et deux mortiers à bombes dans les mêmes proportions que ceux de fonte. Les canons étaient de ceux de trois livres de poudre de charge, ce qui répond au moins à six livres de balle; mais on ne les chargeait que d'un quarteron de poudre, après quoi on y faisait couler un boulet d'étoupe, et même quelquefois de fer. L'épreuve d'un de ces canons fut faite un jour en présence de toute la cour; le boulet perça une planche de deux pouces d'épaisseur à soixante pas d'éloignement.

Seconde remarque. Plusieurs anciens n'ont pas cru que la mer pût se geler; mais la mer Baltique et la mer Blanche se gèlent presque tous les ans, et les mers plus septentrionales se gèlent tous les hivers. Le Zuyderzée même se gèle souvent en Hollande.

Waffer rapporte que près de la terre de Feu, il a rencontré plusieurs glaces flottantes très-élevées qu'il prit d'abord pour des îles. Quelques-unes, dit-il, paraissaient avoir une lieue ou deux de long, et la plus grosse de toutes lui parut avoir quatre ou cinq cents pieds de haut (1).

Ces remarques, me dira-t-on, n'ont aucun rapport avec la pâtisserie. Cela est vrai; mais c'est par curiosité que je les rapporte; cependant elles s'y

---

(1) Voyez le *Voyage* de Waffer, imprimé à la suite de ceux de Dampierre, tom. IV, pag. 304.

rattachent, si l'on veut, sous le rapport du grand usage que nous faisons de la glace durant l'été, et même l'hiver, pour la congélation de nos entremets de crème, de fruits, de liqueurs spiritueuses, et pour faciliter le travail de la pâtisserie pendant les chaleurs de l'été.

FIN DU TOME SECOND ET DERNIER.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES SOMMAIRES

CONTENUS DANS CE VOLUME.

QUATRIÈME PARTIE.

CINQUIÈME PARTIE.

SIXIÈME PARTIE.

SEPTIÈME PARTIE.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

